

CRÊPES AU BLÉ ENTIER

1½ tasse de blé entier	½ cuillerée à café de sel	1¼ tasse de lait
1 tasse de farine	2 cuillerées à soupe de sucre	1 cuillerée à soupe de graisse fondue
1 cuillerée à soupe de poudre à pâte	1 œuf	

Mesurez, mélangez et passez au tamis les 5 premiers ingrédients, ajoutez le lait, l'œuf et la graisse fondue; mélangez à fond et faites cuire conformément aux instructions.

CRÊPES VELOUTÉES

2½ tasses de farine	2 deux jaunes d'œuf battus
½ demi cuillerée à café de sel	2 tasses de lait
4 cuillerées à café de poudre à pâte	1 cuillerée à soupe de graisse fondue
1½ cuillerée à soupe de sucre	2 blancs d'œufs battus

Mesurez, mélangez et passez au tamis les 4 premiers ingrédients; ajoutez le lait, les jaunes d'œuf et mélangez à fond. Mettez dans la pâte les blancs d'œuf battus très durs et faites cuire selon les instructions générales.

CRÊPES À LA FARINE DE MAÏS

1 tasse de gaules ou de farine d'avoine	2 cuillerées à soupe de sucre
2 tasses de lait	1½ cuillerée à soupe de poudre à pâte
1 ou 2 œufs battus	3 cuillerées à soupe de graisse fondue
2 cuillerées à café de sel	

Mélangez les 5 premiers ingrédients; ajoutez la farine passée au tamis avec la poudre à pâte, puis la graisse; mélangez à fond et faites cuire conformément aux instructions. Au lieu des gaules de farine de maïs, on peut employer du riz bouilli, ou des patates blanches ou douces en purée.

FRITURES DE MIE

1½ tasse de mie de pain rassis	2 œufs
1½ tasse de lait bouilli	½ tasse de farine
2 cuillerées à soupe de graisse	½ cuillerée à café de sel
1½ cuillerée à soupe de poudre à pâte	

Ajoutez du lait et de la graisse à la mie et faites tremper jusqu'à ce que la mie soit molle. Ajoutez les œufs bien battus; puis la farine, le sel et la poudre à pâte, mélangés et passés au tamis. Battez. Faites cuire conformément aux instructions générales.

CRÊPES DE SARRASIN AU LEVAIN

2 tasses de lait bouilli	1 cuillerée à soupe de mélasse
¼ de morceau de levain, mélangé avec ¼ de tasse d'eau tiède	¼ de cuillerée à café de bicarbonate de soude dissoute avec 2 cuillerées d'eau tiède
2 tasses de sarrasin	
½ cuillerée à café de sel	

Faites bouillir le lait. Faites-le refroidir. Lorsqu'il devient tiède, ajoutez le mélange de levure ainsi que la farine de sarrasin et le sel. Battez le mélange à fond. Couvrez et laissez monter pendant la nuit. Le matin ajoutez les autres ingrédients. Battez; faites tomber par cuillerées sur une poêle bien graissée; faites cuire d'un côté, et lorsqu'il sera plein de bulles et cuit sur les bords, tournez-le et faites cuire de l'autre côté. Servez avec du beurre et du sirop.