

Conserver la pâte à crêpe

Conservation de la pâte à crêpe

Au congélateur

Une simple bouteille d'eau en plastique vide est idéale pour conserver votre pâte. Ne la remplissez pas entièrement, ainsi, vous pourrez la mettre au congélateur.

Quand vous souhaitez faire des crêpes, sortez la bouteille du congélateur le matin et laissez la pâte décongeler jusqu'au soir à température ambiante.

La pâte congelée se conserve sans problème pendant une durée de 2 mois.

Au réfrigérateur

Si vous ne souhaitez ou ne pouvez pas congeler la pâte, sachez qu'elle se conserve jusqu'à 48 h au réfrigérateur, toujours dans une bouteille en plastique vide.

Avant utilisation, secouez bien la bouteille puis versez dans un grand saladier et mélangez à nouveau avec votre louche.

Conservation de la crêpe

Autant la congélation de la pâte à crêpes est efficace, autant la congélation de la crêpe par elle-même n'est pas souhaitable.

Conservez donc les crêpes en bas de votre réfrigérateur, aux plus 72 heures, enveloppées dans du papier aluminium, en

intercalant à chaque fois une feuille d'essuie-tout