

# Loire-Atlantique : record du monde battu avec une crêpe de 7 mètres 40

Par Le Figaro avec France Bleu Loire Océan

Publié il y a 2 heures,

Mis à jour il y a 15 minutes

▶ Écouter cet article ⓘ

00:00/00:49 🔊



La confection a nécessité 55 litres de lait, 300 œufs, 30 kilos de farine et 6 kilos de beurre pour un total de 111 litres de pâte à crêpe. [circleps / stock.adobe.com](#)

Pour la 40ème édition de la «*fête de la madeleine*» à Kerhinet en Loire-Atlantique, les membres de l'association «*Le Métais*» ont battu le record du monde vieux de 33 ans avec une crêpe de 7 mètres 40.

Selon les informations de [France Bleu Loire Océan](#), la confection a nécessité 55 litres de lait, 300 œufs, 30 kilos de farine et 6 kilos de beurre pour un total de 111 litres de pâte à crêpe. Cuite en seulement cinq minutes, les trois chefs sont quand même restés suspendus 30 minutes au-dessus de la poêle géante, le temps d'étaler la pâte.

Gilles Le Gentil, proutident de l'association, confie à France Bleu : *«Ça a été quelque chose de la transporter, elle pèse plus de deux tonnes ! Il a fallu faire attention aux ponts et aux fils électriques. C'est impressionnant»*.