

Entrée

Crêpes au sarrasin

Pour environ 12 crêpes de 25 cm de diamètre

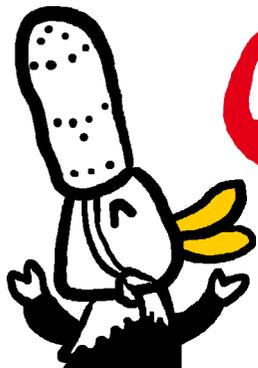
200 g de farine de sarrasin - 50 g de farine de froment (qui rend la pâte plus souple) - 1 œuf - 1 cuillère à café de sel - environ 60 cl d'eau tiède - huile neutre - 1 croûton de pain

Préparation

Verser les deux farines et le sel dans un saladier. Mélanger, creuser un puits au milieu, et y casser l'œuf. Mélanger en ajoutant l'eau progressivement jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Laisser reposer à couvert, 1h à température ambiante. Pour réaliser les crêpes, il est pratique d'utiliser un croûton de pain à section nette que l'on imprègne d'huile et avec lequel on frotte la poêle avant chaque nouvelle crêpe.

Garnitures

- lardons rissolés au préalable, fromage râpé et œuf
- hadock et crème
- jambon et champignons
- chèvre, noix et miel...



Bretonnes

Goûter

Gâteau de crêpes

Pour 8 personnes

Pâte à crêpe : 250 g de farine - 4 œufs - environ 50 cl de lait - 1 pincée de sel - 15 g de sucre
Crème pâtissière : 50 g de farine - 4 œufs - 50 cl de lait - 125 g de sucre - 2 gousses de vanille

Préparation

Pour les crêpes, mélanger la farine, le sel et le sucre. Ajouter progressivement, sans cesser de mélanger, les œufs et le lait. Réserver au frais une heure puis réaliser une douzaine de crêpes de la taille du moule à gâteau qui sera utilisé. Pour la crème pâtissière, faire chauffer le lait avec les gousses de vanilles fendues et grattées. Dans un saladier mélanger la farine tamisée, le sucre et les œufs, verser le lait bouillant en fouettant le mélange. Verser le tout dans la casserole qui a servi pour le lait et chauffer en remuant jusqu'à épaississement. Tapisser le moule à gâteau d'un film alimentaire. Déposer une première crêpe dans le fond, la recouvrir d'une fine couche de crème tiède et continuer en alternant crêpe et crème. Rabattre le film alimentaire, tasser légèrement et placer au réfrigérateur.

Variantes

Pour la rendre plus consistante « coller » la crème pâtissière à la gélatine.
Utiliser d'autres fourrages : crème diplomate, crème mascarpone-agrumes, confiture, ganache au chocolat...



Tout en douceur

Dessert

Crêpes Suzette

Pour une douzaine de crêpes

Pâte à crêpe : 200 g de farine - 4 œufs - environ 50 cl de lait - 1 pincée de sel - 30 g de sucre - 50 g de beurre doux - 100 ml de bière
Sauce Suzette : 125 g de sucre - 100 g de beurre - 150 ml de jus d'orange 100 ml de jus de citron - zeste d'orange - 10 ml de Grand Marnier

Préparation

Réaliser les crêpes et les conserver au chaud. Pour la sauce, faire un caramel à sec, lorsqu'il est ambré ajouter le beurre en dés et mélanger. Ajouter les jus d'orange et de citron et faire réduire à feu doux jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop léger. Ajouter le Grand Marnier et flamber, puis ajouter les zestes d'oranges. Napper les crêpes avec la sauce chaude avant de servir.

Variantes

Remplacer le Grand Marnier et les jus d'agrumes par du rhum et du jus d'ananas. Flamber les crêpes individuellement.

Anecdote

Les crêpes Suzette auraient été inventées en 1896 à Monte Carlo par Auguste Escoffier en l'honneur du futur Édouard VII, accompagné alors de Suzanne Reichenberg, d'où Suzette.



Aristocratiques