

Crêpes pour les débutant(e)s, au chocolat et à la mandarine confite



Pour 20 grandes crêpes :

300g de farine T45 (farine à pâtisserie)
100g de maïzena
8 œufs
300g de lait
300g d'eau
le zeste d'une orange ou d'un citron
1 pincée de sel
3cs d'eau de fleurs d'oranger
4cs de rhum
6cs d'huile

Pour des crêpes encore plus légères :

Mettre 6 œufs à la place de 8
Mettre de la bière à la place de l'eau
Mettre de la fécule de pomme de terre à la place de la maïzena

La pâte à crêpes

1/ Si vous avez un mixer :

Mettre tous les ingrédients dedans et mixer une minute.

Avec une spatule racler les parois du mixer – *en principe il y a toujours un peu de farine non incorporée* – et mixer encore 30 secondes, voire un peu plus en fonction de la puissance du mixer.

2/ Si vous n'avez pas de mixer :

Fouetter les œufs et incorporer la farine, le sel puis la maïzena tout en fouettant – *vous devez obtenir une pâte bien homogène et lisse, assez épaisse.*

Ajouter l'huile puis, peu à peu le lait et l'eau tout en mélangeant avec le fouet.

Enfin, incorporer le zeste d'orange, l'eau de fleur d'oranger, le rhum.

Dans les deux cas et pour les deux recettes laisser reposer la pâte **au moins une heure** et **deux si possible**. Elle va légèrement épaissir la farine étant absorbée par les liquides. Quant aux saveurs, le repos va les aider à se développer. *Si la pâte vous paraît trop épaisse ajoutez un fond de verre d'eau que vous incorporerez au fouet. Recommencez si utile. La pâte doit s'étaler facilement sur toute la surface de la poêle. Si elle est trop épaisse elle va avoir du mal à s'étaler et votre crêpe sera épaisse. Si elle est trop liquide votre crêpe sera trop fine – ce qui n'est pas grave – mais surtout elle sera très fragile et va se casser dès que vous la manipulerez.*

Dans un ramequin verser de l'huile d'arachide et fabriquer un tampon avec trois feuilles de papier essuie-tout – *il va vous servir à graisser la poêle entre chaque crêpe.* Essayez aussi avec du beurre salé, c'est excellent. J'utilise un pinceau en silicone résistant à la chaleur c'est très pratique aussi.

Je vois souvent dans des recettes qu'il est inutile de graisser la poêle sauf pour la première crêpe. Pour ma part je trouve les crêpes très sèches avec ce procédé et pas assez moelleuses.

Faire chauffer une poêle à crêpes – elle doit être bien chaude – graisser le fond avec le tampon à peine trempé dans l'huile. Verser une louche de pâte bien au centre et pencher la poêle dans tous les sens afin que la pâte couvre tout

Binôme gourmand

le fond de la poêle. *Si vous n'y arrivez pas du premier coup, pas de panique, ça va venir, c'est un coup à prendre et quand on aime les crêpes on le prend vite.* Si il y a des trous on rajoute une larve de pâte pour les boucher. Quand les bords commencent à colorer et à se rétracter c'est le moment de la tourner et là, soit on prend le risque de la faire sauter soit on passe une longue spatule sous la crêpe - *en soulevant éventuellement le bord en le pinçant avec vos doigts* - et d'un geste rapide on la retourne. Cette deuxième face est plus rapide à colorer, il faut à peine de 30 secondes à 1 minute.

En fait la première crêpe sert à tester la pâte. Si elle est réussie on la met sur le plat et si elle est loupée on en donne la moitié au chien qui n'attend que ça et on mange la deuxième moitié en se cachant des enfants. *Si la pâte s'étale mal c'est qu'elle est trop épaisse, ajoutez alors de l'eau mais pas du lait.*

Débarrasser les crêpes au fur et à mesure sur un plat, les sucrer légèrement tant qu'elles sont chaudes. Surtout ne pas sucrer la pâte. Pour ma part, en principe, je ne les plie pas, je les entasse et à la fin je les recouvre de papier alu ou de film alimentaire pour les conserver chaudes avant de les manger.

Si vous ne les mangez pas de suite, vous pouvez les mettre à chauffer au micro ondes - 1 minute 30 à 650 watts - ou au four à 150° pendant 10 minutes.

Chacun tartinera sa crêpe de sauce au chocolat et parsèmera de tous petits morceaux de mandarines confites et n'oubliez pas que pour se régaler *il faut que ça dégouline, c'est très important.*

Avec quoi manger des crêpes sucrées ?

Alors là, il n'y a que l'embarras du choix et votre imagination ne doit pas avoir de bornes.

- ◆ Natures
- ◆ Sucrées avec du beurre fondu
- ◆ Sucrées avec du sucre vanillé ou du sucre à la cannelle
- ◆ Sauces de toutes sortes : chocolat, orange, caramel, beurre salé, aux fruits....
- ◆ Chantilly, bien sûr
- ◆ Fourrées de fruits caramélisés
- ◆ Bananes rôties et flambées
- ◆ Nutella
- ◆ Crème de spéculoos
- ◆ Fruits confits
- ◆ Confiture de toutes sortes et de marron en particulier
- ◆ En gâteaux, il y a plein de recettes aussi gourmandes les unes que les autres
- ◆ En cette période d'épiphanie, avec de la crème frangipane
- ◆ ...

Ma préférée : flambée au Grand Marnier

Le truc en plus

On peut congeler la pâte à crêpes. Pour l'utiliser on la décongèle au frigo puis on lui donne un petit coup de mixer pour bien la réveiller.