

Crêpes

RECETTES PLAISIR

Éditions **OUEST-FRANCE**



CRÊPES AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ, P.12



CRÊPES AU CHOCOLAT MAISON, P.10



CRÊPES AU SUCRE, P.8



CRÊPES À LA CONFITURE DE FRAISES, P.11

LES INTEMPORELLES



PILE DE CRÊPES AU CHOCOLAT

POUR 6 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN
TEMPS DE CUISSON : 30 MIN
TEMPS DE REPOS : 30 MIN

La pâte

250 G DE FARINE
20 G DE SUCRE SEMOULE
30 G DE CACAO EN POUDRE
3 ŒUFS
50 CL DE LAIT
80 G DE BEURRE
HUILE POUR LA CUISSON

La garniture

200 G DE CHOCOLAT
NOIR PÂTISSIER
20 CL DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE
1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ

Préparer les crêpes

- ✱ Faire fondre le beurre dans une casserole.
- ✱ Verser la farine, le cacao et le sucre dans un saladier.
- ✱ Faire un puits et y casser les œufs entiers.
- ✱ Mélanger à l'aide d'un fouet en intégrant peu à peu la farine.
- ✱ Verser le beurre fondu, puis le lait en fouettant.
- ✱ Laisser reposer au moins 30 min.
- ✱ Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler légèrement.
- ✱ Verser une louche de pâte et incliner la poêle dans tous les sens afin de répartir la pâte.
- ✱ Faire cuire 2 min, retourner la crêpe et poursuivre la cuisson 1 min sur l'autre face.
- ✱ Réserver les crêpes au chaud sur une assiette en les recouvrant de papier aluminium. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparer la ganache

- ✱ Faire chauffer la crème et le sucre vanillé dans une petite casserole.
- ✱ Casser le chocolat en morceaux dans un cul de poule.
- ✱ Verser la crème sur le chocolat et mélanger doucement à la spatule jusqu'à obtenir une belle émulsion.

La finition

- ✱ Tartiner les crêpes d'une fine couche de ganache au chocolat, rabattre les côtés et les rouler. Les disposer sur un plat et servir.



PANCAKE FRAISES CHANTILLY

et smoothie à la fraise

POUR 6 PERSONNES
TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN
TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

La pâte

280 G DE FARINE
5 CL DE LAIT
3 ŒUFS
60 G DE BEURRE
1 CUILLERÉE À SOUPE DE
SUCRE ROUX EN POUDRE
1 CUILLERÉE À CAFÉ DE
LEVURE CHIMIQUE
1 PINCÉE DE SEL
HUILE POUR LA CUISSON

La garniture

500 G DE FRAISES
1 CITRON
30 CL DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE
3 CUILLERÉES À SOUPE
DE SUCRE GLACE
1 BRIN DE MENTHE
12 SABLÉS AU BEURRE

* Préparer la pâte en suivant la recette p.64.

Préparer le smoothie

- * Laver et équeuter 400 g de fraises.
- * Les mettre dans un blender avec le jus du citron et 1 cuillerée de sucre glace.
- * Ajouter une poignée de glaçons et mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Préparer la chantilly

- * Fouetter la crème bien froide en chantilly en ajoutant une cuillerée de sucre glace en fin de processus.

La finition

- * Laver, sécher, équeuter et émincer le reste des fraises
- * Dresser les pancakes deux par deux sur les assiettes.
- * Ajouter un dôme de chantilly, puis disposer quelques fraises.
- * Saupoudrer de sucre glace et décorer de feuilles de menthe.
- * Servir avec le smoothie et les sablés.



GÂTEAU DE CRÊPES

à la crème pâtissière citronnée

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS : 30 MIN

La pâte

250 G DE FARINE

20 G DE SUCRE SEMOULE

3 ŒUFS

50 CL DE LAIT

80 G DE BEURRE

HUILE POUR LA CUISSON

La crème pâtissière

50 CL DE LAIT ENTIER

125 G DE SUCRE

3 JAUNES D'ŒUFS

1 ŒUF ENTIER

50 G DE FARINE

1 GOUSSE DE VANILLE

1 CITRON BIO

2 CUILLERÉES À SOUPE DE SUCRE
COLORÉ POUR LA DÉCORATION

Préparer la pâte

- * Faire fondre le beurre dans une casserole.
- * Verser la farine et le sucre dans un saladier.
- * Faire un puits et y casser les œufs entiers.
- * Mélanger à l'aide d'un fouet, en incorporant peu à peu la farine.
- * Verser le beurre fondu, puis le lait en fouettant.
- * Laisser reposer au moins 30 min.
- * Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler légèrement.
- * Verser une louche de pâte et incliner la poêle dans tous les sens afin de répartir la pâte.
- * Faire cuire 2 min, retourner la crêpe et poursuivre la cuisson 1 min sur l'autre face.
- * Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparer la crème

- * Fendre la gousse de vanille en deux.
- * La mettre dans une casserole avec le lait, porter à ébullition.
- * Dans un cul de poule, mettre les jaunes d'œufs et l'œuf entier.
- * Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- * Incorporer la farine et mélanger.
- * Verser peu à peu le lait en fouettant.
- * Reverser le tout dans la casserole.
- * Porter sur feu moyen et laisser cuire jusqu'à épaississement de la crème.
- * Ajouter le zeste du citron finement râpé.
- * Débarrasser la crème dans un récipient.
- * Filmer au contact et laisser refroidir.

Le montage

- * Placer une crêpe dans le fond d'un cercle en inox posé sur un plat. La recouvrir d'une fine couche de crème citronnée.
- * Poser une crêpe par-dessus.
- * Monter ainsi le gâteau en alternant crêpes et crème.
- * Réserver au frais.

Au moment de servir

- * Retirer le cercle et saupoudrer le gâteau de sucre coloré.



BÛCHE DE NOËL AUX CRÊPES, sauce caramel au beurre salé

POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION : 1 H 30

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE RÉFRIGÉRATION : 5 H

6 CRÊPES SUCRÉES
(VOIR RECETTE P. 8)
100 G DE CHOCOLAT
PÂTISSIER AU CARAMEL
SAUCE CARAMEL AU BEURRE
SALÉ POUR SERVIR

Pour la génoise

2 CEUFS
70 G DE SUCRE
70 G DE FARINE

Pour la mousse

200 G DE CARAMEL
AU BEURRE SALÉ
40 CL DE CRÈME LIQUIDE ENTIÈRE
3 FEUILLES DE GÉLATINE (6 G)

Préparer la génoise

- * Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- * Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- * Ajouter délicatement la farine tamisée.
- * Étaler une fine couche de préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner et faire cuire 12 à 15 min.

Préparer la mousse

- * Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- * L'essorer et la faire fondre 30 sec au micro-ondes avec 2 cuillerées à soupe de crème, laissez tiédir.
- * Monter le reste de crème bien froide en chantilly.
- * Mettre le caramel dans un saladier et ajouter la gélatine, mélanger.
- * Incorporer la crème fouettée en deux fois, en soulevant délicatement la masse avec une spatule.

Le montage

- * Étaler une fine couche de mousse sur une première crêpe.
- * La rouler sur elle-même en serrant bien.
- * Étaler une fine couche de mousse sur une deuxième crêpe.
- * La rouler autour de la première.
- * Procéder de la même façon pour les autres crêpes.
- * Recouper proprement les extrémités.
- * Recouvrir un moule à bûche de film étirable.
- * Étaler une couche régulière de mousse le long des parois.
- * Déposer le rouleau de crêpes au centre.
- * Recouvrir du reste de mousse.
- * Recouper la génoise à la taille du moule et la déposer sur le dessus.
- * Tasser légèrement et recouvrir de film étirable.
- * Réserver au moins 4 heures au frais.

La finition

- * Démouler la bûche sur un plat. Retirer le film étirable.
- * Faire fondre le chocolat puis l'étaler en fine couche sur une feuille de rhodoïd, coupée à la taille de la bûche.
- * Soulever la feuille délicatement et la placer sur la bûche.
- * Retirer le rhodoïd.
- * Réserver au moins 1 h au frais.
- * Servir avec la sauce caramel au beurre salé.





TABLE DES RECETTES

LES INTEMPORELLES

Recette de base de la pâte à crêpe	8
Les garnitures	10
Crêpes Suzette	14

LES CLASSIQUES REVISITÉES

Crêpes aux poires rôties, amandes et coulis de chocolat	18
Crêpes flambées aux pommes confites	20
Crêpes des mendiants	22
Crêpes à la mousse de framboises et fraises Tagada®	24
Crêpes à la betterave et aux pralines roses	26
Crêpes aux abricots caramélisés, glace et miel de sarrasin	28
Crêpes à la crème d'orange et fruits secs caramélisés	30
Crêpes aux fruits noirs, citron, pistaches et amandes effilées grillées	32
Crêpes à la ricotta et confiture de cerises noires	34
Crêpes au sucre glace et crème aux myrtilles	36
Crêpes au chocolat, ananas et passion	38
Crêpes aux fruits secs et au sirop d'érable	40
Aumônière de pommes et raisins secs au caramel	42
Tulipes de crêpes croustillantes à la mousse de framboise	44

LES P'TITES ROULÉES

Crêpes aux pommes	48
Gratin de crêpes roulées à la crème de citron et à la menthe	50
Pile de crêpes au chocolat	52
Makis de crêpes à la mousse au chocolat sauce caramel au gingembre	54

Crêpes aux pommes et aux raisins, coulis de caramel au beurre salé	56
Crêpes roulées à la ricotta et aux fruits	58
Rouleaux de crêpes aux poires et caroube	60

LES COUSINES D'AMÉRIQUE

Pancakes et sirop d'érable	64
Pancakes au miel et aux myrtilles	64
Pancakes aux bananes caramélisées, sauce au chocolat	66
Pancakes au citron et graines de chia, sirop d'érable et figues fraîches	68
Pancakes à la farine de maïs, grenade et fraises	70
Pancakes fraises chantilly et smoothie à la fraise	72
Pancakes fourrées à la pâte à tartiner	74
Pancakes de ricotta sauce myrtilles	76

LES GÂTEAUX DE CRÊPES

Gâteau de crêpes au thé matcha et fruits rouges	80
Gâteau de crêpes à la crème pâtissière citronnée	82
Gâteau de crêpes chocolat-banane	84
Rainbow cake de crêpes	86
Bûche de Noël aux crêpes, sauce au caramel au beurre salé	88
Gâteau de crêpes au <i>lemon curd</i>	90
Gâteau de crêpes au chocolat et crème de marrons	92



Recettes et photographies : Sucré Salé

Éditions **OUEST-FRANCE**
Rennes

Éditeur Jérôme Le Bihan
Coordination éditoriale Lise Corlay
Collaboration éditoriale Marc Decoudun
Conception Studio des Éditions Ouest-France
Mise en page et photogravure Graph&ti, Cesson-Sévigné (35)
Impression PPO Graphic, Palaiseau (91)

© 2018, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes
ISBN 978-2-7373-7763-1 • N° d'éditeur 8858.01.2.5.03.18
Dépôt légal : mars 2018
Imprimé en France
www.editionsouestfrance.fr