



Crêpes gourmandes

La recette de Pierre Hermé

Temps préparation : 15 mn

Repos de la pâte : 2 heures

Ingrédients : pour 14 crêpes

- 200g de farine fluide
- 4 oeufs
- 50 cl de lait entier
- 6 cl d'eau
- 1 gousse de vanille
- 2 c.à soupe de fleur d'oranger ou autres parfums au choix
- 20g de beurre fondu
- 40g de sucre fin
- 3g de sel

Matériel :

- 1 spatule plate pour retourner les crêpes. *1*
- 1 CREPIERE de 25 cm.
- BLENDER : c'est tellement plus rapide pour obtenir une pâte sans grumeaux.

PREPARATION

1 – Préparation avec un Blender :

Mettre toujours les ingrédients liquides en premier : lait, eau, oeufs, fleur d'oranger, beurre fondu, farine, sel, sucre et vanille : ouvrir en 2 la gousse et gratter avec la pointe d'un couteau pour récupérer les grains de vanille. Mixer à grande vitesse pendant 1 mn : c'est prêt.

2 – Préparation sans Blender :

Ouvrir en 2 la gousse et prélever la vanille en grattant avec la pointe d'un couteau.

Battre les oeufs en omelette. Dans un saladier, déposer la farine, incorporer progressivement les oeufs battus, le sel, la vanille, le sucre, le beurre fondu, le lait, l'eau, la fleur d'oranger. Fouetter énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.

REPOS de la pâte : Il est conseillé de laisser reposer 2 heures à température ambiante.

CUISSON

Bien chauffer la crêpière sur feu vif. Beurrer très légèrement la poêle à l'aide de papier absorbant. Etaler une louche de pâte en tournant la crêpière rapidement pour étaler la pâte en couche fine. Attendre 1 mn puis avec la spatule, retourner la crêpe et poursuivre la cuisson encore 1 mn.