Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini

Après les « Crêpes, crème Délice au miel et pignons » voici une autre recette de crêpes très originale : les « Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger » élaborées à base d’une pâte à choux. La délicatesse de la fleur d’oranger et la caramélisation en fin de cuisson nous prennent la main pour un voyage gourmand au pays des milles et une saveurs…

Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini

D’autres recettes de crêpes?

- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez**

ici.

Et pour d’autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre » Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:

Philippe Conticini en live

Difficulté: facile
Ingrédients (pour environ 6 à 8 crêpes)

Pour la pâte:

- 100 g d’eau
- 80 g de lait (le chef utilise du lait demi écrémé)
- 2 cuillerées à soupe d’huile de pépins de raisin
- 60 g de beurre
- une pincée de fleur de sel
- 20 g de miel

- 40 g de sucre semoule
- 70 g de farine tamisée (dans la recette initiale Philippe Conticini utilise 45 g de farine 55 et 25 gr de farine de blé complet)
- 50 g de semoule extrafine
- 2 œufs
- 5 g de levure chimique
- 6 g de levure de boulanger delayée dans 40 g d'eau légèrement tiédie
- 50 g de fleur d'oranger
- 35 g de lait demi écrémé

Pour la cuisson des crêpes:

- beurre
- sucre pour la caramélisation

Préparation:

- Tamisez la farine.

Tamisez le farine

- Portez à ébullition les 100 g d'eau, les 80 g de lait, le beurre, l'huile, la fleur de sel, le miel et le sucre.

Portez à ébullition l'eau, le lait, le beurre, l'huile, la fleur de sel, le miel et le sucre

- L'ébullition atteinte, sortez la casserole du feu et ajoutez en une fois la farine et la semoule.

Ajoutez la farine et la semoule

- Mélangez bien à la spatule jusqu'à obtenir une pâte épaisse appelée « panade ».

Mélangez bien à la spatule

- Remettez la casserole sur le feu et desséchez la panade en la tournant en permanence avec la spatule pendant une minute. Elle doit former une masse compacte qui se décolle des bords de la casserole.

Desséchez la panade sur le feu

- Déposez cette panade dans la cuve de votre batteur (ou dans un grand bol). A l’aide d’un fouet faites la refroidir. Si vous avez un robot pâtissier utilisez la feuille à vitesse moyenne. Dés que la panade n’émet plus de vapeur incorporez les œufs un à un.

Faire refroidir et incorporez les œufs

- Puis ajoutez la levure chimique, la levure boulangère délayée, les 35 g de lait et la fleur d’oranger.

Puis ajoutez la levure chimique, la levure boulangère délayée, les 35 g de lait et la fleur d’oranger.

- Votre pâte est prête. Laissez reposer 4 à 5 heures au frais.

Laissez reposer 4 à 5 heures au frais

Cuisson:

- Dans une poêle chaude préalablement graissée, versez une louche de pâte à crêpes.

Versez une louche de pâte à crêpe

- Faire cuire 2 mn à feu moyen et roulez la crêpe sur elle même. Réservez les au chaud (four 65°) le temps de cuire toutes les crêpes.

Roulez la crêpe sur elle même

- Dans une poêle, versez du sucre en poudre et faire un caramel léger (pas trop coloré).

Faire un caramel

- Posez les crêpes dans la poêle et roulez les dans le caramel liquide de manière à bien les enrober. Ces crêpes se mangent tout de suite: elles se dégustent tièdes ou chaudes dés la caramélisation terminée. Il faut dire qu’elles sont tellement bonnes qu’il n’en reste jamais…

Caramélisez les crêpes

Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d’une pâtisserie qu’il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu’il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse…Je ne saurais que vous conseiller l’achat de ce livre car vous n’imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partit d’une pâte à choux! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

Sensations Choux

Le saviez vous?

Philippe Conticini est un chef de cuisine et chef-pâtissier français né le 16 août 1963 à Choisy-le-Roi dans le Val-de-Marne. Distingué tant pour ses travaux sucrés que salés, il est considéré par ses pairs et par les médias comme une des figures majeures de la gastronomie contemporaine française et internationale.

Ayant travaillé en France, aux États-Unis et au Japon, il est à l’origine de quatre innovations qui ont transformé la scène culinaire internationale. Il invente notamment en 1994 le principe des verrines qui transpose verticalement et en transparence des mets traditionnellement servis à plat. Il est un des premiers chefs à avoir travaillé avec des produits de grande consommation, soucieux de montrer que la gastronomie n’était pas réservée à une élite. Il est également l’un des

premiers à avoir réinventé les classiques de la pâtisserie française pour les adapter aux goûts d'aujourd'hui (moins de sucre, plus de légèreté, plus d'intensité de goûts), notamment avec la tarte Tatin, le Paris-Brest ou le Saint-Honoré. Enfin il lance en France le concept des « bars à choux » dont le montage express sur les lieux de dégustation permet une structure de textures (entre crème et pâte à chou) et de goûts (entre craquelin, crème principale et insert) en mesure de restituer l'intégralité des qualités gustatives de ce produit loin du lieu de fabrication. Depuis, le chou connait un succès grandissant et est en passe de devenir la nouvelle pâtisserie de référence après le macaron et les cupcakes.

Après avoir obtenu plusieurs récompenses et officié au sein d'établissements étoilés (La Table d'Anvers, Petrossian…), il est le cofondateur et le chef pâtissier de la Pâtisserie des Rêves.
Il attache aujourd'hui une grande importance à transmettre des émotions par ses réalisations et à démocratiser le travail du goût.

Très présent dans les médias, il intervient notamment en 2012, 2013 et 2014 dans l'émission Le Meilleur pâtissier sur M6, ainsi que dans l'émission Qui sera le prochain grand pâtissier ? diffusée en 2013 sur France 2.

Philippe Conticini

Source: Wikipédia