Crêpes, crème Délice au miel et pignons

Demain c’est la Chandeleur! Voici une recette de Roger Vergé, meilleur ouvrier de France, qui va ravir vos papilles. Les crêpes réalisées à partir de cette recette sont très légères et la crème aérienne qui les accompagne est une damnation…

Vous désirez d’autres recettes de crêpes?

- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez ici.**

Crêpes, crème Délice au miel et pignons

Pour environ 8 crêpes

Ingrédients pour la pâte à crêpe:

- 90 g de farine tamisée
- 2 oeufs
- 25 g de sucre
- 3 cuillerées à soupe de jus d’orange frais
- 20 cl de lait
- 30 g de beurre
- une pincée de sel

Ingrédients crêpes

Ingrédients pour la crème Délice au miel et pignons:

- 25 cl de crème fraîche liquide
- 4 jaunes d’oeufs
- 100 g de miel fondu. Choisissez un miel solide que vous ferez fondre au micro onde pour le rendre liquide.
- quelques gouttes de pastis
- 3 cuillerées à soupe de pignons

Ingrédients crème Délice

Préparation

Pour la pâte à crêpes

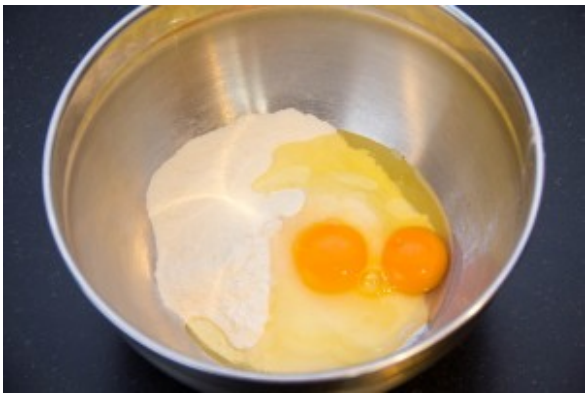
- Faire blondir 30 g de beurre en beurre noisette. Pour cela faire fondre le beurre à feu doux sans le remuer pendant la cuisson. Le beurre va dorer et foncer au fur et à mesure de la cuisson. Il a alors une senteur de noisette d'où son nom. Laissez le un peu refroidir à température ambiante avant de l'incorporer à la pâte à crêpe.

Faire fondre le beurre de manière à obtenir un beurre noisette

- Tamisez la farine.

Tamisez la farine

- Versez la farine dans un grand bol et mélangez la avec les œufs, le sucre, le sel, le jus d’orange.



Versez la farine,le sucre, le sel et les œufs dans un cul de poule

- Puis incorporez progressivement le beurre noisette tiède et le lait.

Mélangez le tout et ajoutez

le beurre

Puis ajoutez le lait

- Laissez reposer 30 mn.

Pour la crème Délice

- Commencez par griller à sec les pignons au four à 180° .

Faire griller les pignons à sec

- Montez la crème en chantilly pas trop ferme.

Montez la crème en chantilly

- Ajoutez les jaunes d’œufs à la crème.

- Faire fondre le miel au micro onde et ajoutez le à la crème. Le miel doit être chaud pour bien se mélanger à la crème mais pas bouillant. La consistance de la crème devient légèrement plus liquide.

Puis ajoutez le miel fondu

- Puis terminez par le pastis ; personnellement j’en

ajoute environ une cuillerée à soupe mais vous pouvez ne pas en mettre si vous n’aimez pas.

Et enfin le pastis

- Versez la crème dans un siphon.

Versez la crème dans un siphon

Fermez le siphon et insérez la cartouche de gaz (une cartouche pour un siphon de 500 ml et deux pour un siphon d’un litre, quelque soit la quantité de liquide que vous versez dedans). Réservez au frais.

Cuisson et préparation des crêpes

- Cuire les crêpes à la poêle avec du beurre.

- Roulez les crêpes.

Roulez les crêpes

- Parez les crêpes (coupez en le extrémités pour que les bords soient bien nets). Coupez les en trois tronçons de tailles différentes.

Parez les crêpes

Dressage

Dressez les tronçons de crêpes dans l’assiette: il faut que la base de chaque tronçon soit bien droite pour tenir debout, d’où l’utilité de bien couper les extrémités de la crêpe et d’en faire des tronçons bien nets.

Dressez les tronçons de crêpes dans l’assiette

- Remplir chaque tronçon de crème à l’aide du siphon.

Les remplir de crème

- Parsemez de pignons qui apporteront un petit croquant sympathique. C’est prêt à être dégusté!

Parsemez de pignons

Le saviez vous?

Roger Vergé est une des figures de la gastronomie française contemporaine. La passion de la cuisine lui vient de sa tante Célestine qu’il mettra à l’honneur dans ses nombreux livres.

Il a contribué au développement de la renommée de la cuisine française, notamment en s’associant avec Paul Bocuse et Gaston Lenôtre pour créer le Pavillon français a Walt Disney World à Orlando en Floride.

L’histoire de son restaurant » Le Moulin de Mougins » débute en 1969. Roger Vergé et sa femme Denise s’installent sur la

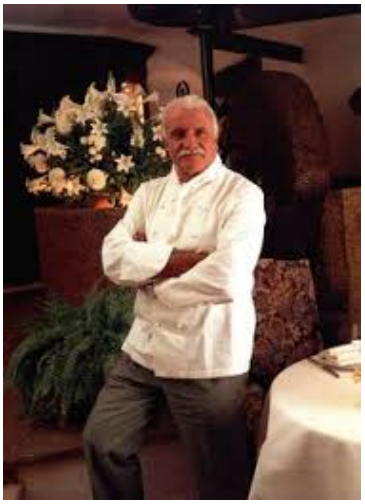
Côte d’Azur après des étapes à Cavalière et en Jamaïque. Très vite, le succès est au rendez-vous et la première étoile au Guide Michelin arrive en 1970. La deuxième est décrochée en 1972 et la consécration arrive en 1974 avec la troisième étoile.

Roger Vergé a également – dans les années 1970 – crée une deuxième adresse dans le cœur historique du village de Mougins : L’Amandier de Mougins. Anedocte, c’est à l’Ecole de l’Amandier de Mougins que j’ai fait mon premier stage de cuisine.

Beaucoup de chefs prestigieux ont officié dans ses cuisines sous sa direction : David Bouley, Daniel Boulud, Alain Ducasse, Jacques Chibois, Serge Chollet, Gilles Goujon, Denis Fétisson, Jacques Maximin, Daniel Rozier (chef pâtissier à l’Amandier) et bien d’autres.

En 2003, Roger Vergé se retire des fourneaux et cède Le Moulin de Mougins à Alain Llorca, jeune chef prometteur qui officiait alors au Negresco à Nice.

En 2006, La première édition du Festival international de la gastronomie et des arts de vivre de Mougins lui rend hommage pour sa contribution à la ville de Mougins et à la gastronomie.



Roger Vergé

Source: Wikipédia