Crêpes Suzette revisitées

Ce vendredi c’est la chandeleur, jour commémoratif de la présentation au Temple de l’enfant Jésus . Mais c’est surtout la journée des crêpes pour les gourmands! Cette année je vous propose une recette du chef doublement étoilé Christopher Coutanceau qui revisite la crêpe Suzette. A partir d’une simple pâte à crêpes, d’une bonne crème pâtissière, quelques suprêmes d’orange et une délicieuse sauce Suzette sans alcool vous allez réaliser les meilleures Crêpes Suzette de votre vie!

Crêpes Suzette revisitées

Le chef sert ces crêpes accompagnées d’un sorbet au Kalamansi et de tuiles dentelles à l’orange.

Vous désirez d’autres recettes de crêpes…

- Crêpes, crème délice au miel et pignon

- Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini
- Crêpes gourmandes parmentières

Ingrédients (pour 4 personnes)

Pour la pâte à crêpes: **la pâte se prépare 1/2 journée à l’avance**.

- 125 g de farine tamisée
- 90 g d’oeuf (cassez 3 œufs, battez-les dans un bol avec une fourchette et prélevez la quantité souhaitée soit 90 g)
- 25 g de sucre semoule
- 5 g de sel
- 25 g de beurre fondu
- 250 g de lait entier
- un bouchon de Grand Marnier si vous le désirez

Pour la crème pâtissière à l’orange

- le zeste d’une orange
- 250 g de lait entier
- une gousse de vanille
- 50 g de jaune d’œuf
- 40 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à crème ou de maizena
- un bouchon de Grand Marnier si vous le désirez

Pour la sauce Suzette

- 250 g de jus d’orange frais et le zeste des oranges que vous avez pressées
- 20 g de sucre semoule
- 100 g de crème fraîche liquide entière

Pour la garniture

- une ou deux orange pelées à vif pour obtenir des suprêmes (quartiers d’orange sans la peau)

Matériel

- une poêle à crêpes bien sûr! Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.

Tefal B3421002 Crêpière, Aluminium, Jaune, 25 cm

Préparation des Crêpes Suzette revisitées

Pour la pâte à crêpes

- Mélangez tous les ingrédients de la pâte et laissez reposer pendant une demi journée.

Laissez reposer pendant une

demi journée

Pour la crème pâtissière

- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et à l’aide d’un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.

gratter la gousse de vanille

- Portez le lait parfumé avec le zeste d’orange et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n’accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs (étape suivante).

Portez le lait parfumé avec le zeste d’orange et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet

- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d’œufs et le sucre pour les blanchir: les jaunes perdent leur belle couleur dorée et deviennent plus pâles.

versez le sucre sur les jaunes

Le mélange blanchit

- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu’à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena (ou la poudre à crème) tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.

Ajoutez la maïzena aux oeufs

- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l'opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.

Versez une partie du lait progressivement sur les oeufs

- Reversez l'ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien. Remettre la casserole sur le feu. Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet et en n'oubliant pas les coins de la casserole. La crème doit épaissir.

Crème pâtissière

- Versez dans un plat et filmez au contact avec du film alimentaire pour éviter qu'une croûte se forme sur la crème. Réservez au frais.

Versez dans un grand plat, filmez au contact

Pour la sauce suzette

- Pressez les oranges et dans une casserole portez à ébullition le jus d'orange avec le zeste et le sucre. Laissez réduire jusqu'à obtention de 100 g de jus réduit.

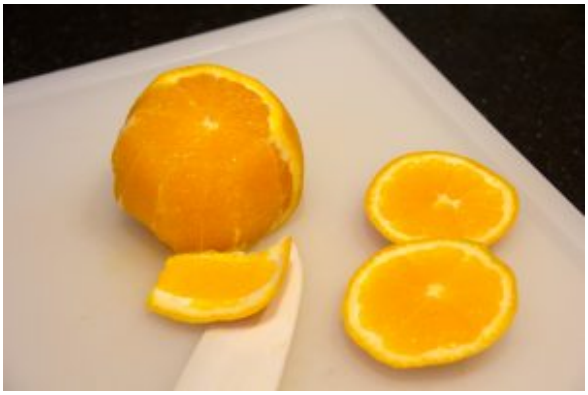
Laissez réduire le jus d’orange jusqu’à obtention de 100 g de jus réduit

- **Hors feu** ajoutez la crème fraîche et **mixez** avec un mixeur plongeant. Réservez.

Hors feu ajoutez la crème fraîche et mixez avec un mixeur plongeant. Réservez.

Pour la garniture

- Coupez les deux extrémité de l’orange. Puis à l’aide d’un couteau qui coupe bien ôtez la peau tout autour de l’orange.



Pelez à vif les oranges

- A l’aide d’un petit couteau prélevez alors les quartiers d’orange (les suprêmes). Réservez.

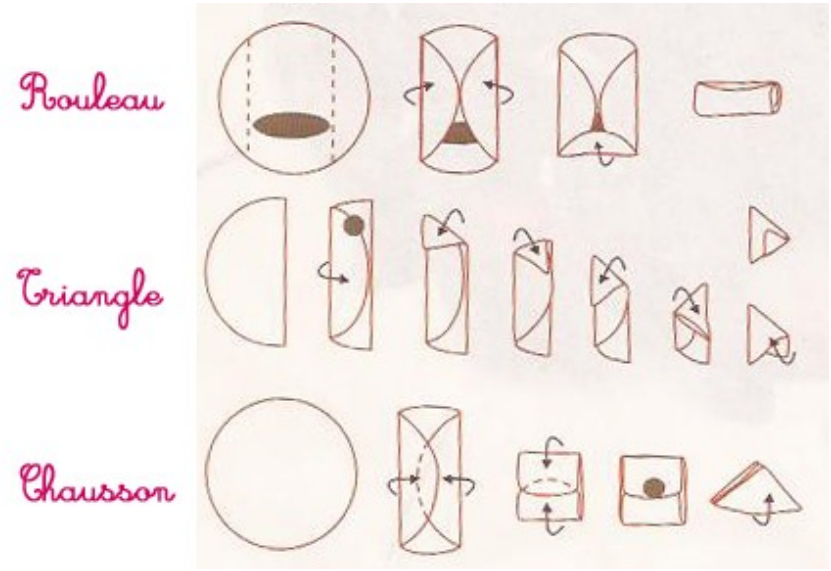
Prélevez les suprêmes

Tous vos éléments sont prêts. Il faut maintenant cuire les crêpes et les farcir.

- Mettez une noix de beurre dans votre poêle à feu doux. Versez une louche de pâte et laissez cuire doucement. Puis retournez la crêpe. Réservez au fur et à mesure.

Cuisson des crêpes

- Coupez les crêpes en deux et pliez chaque moitié en triangle selon le schéma ci dessous (deuxième ligne) en déposant en haut au coin une petite cuillère de crème pâtissière (point noir) et un demi quartier d’orange.



Pliage de la crêpe

Le pliage en photo…

- Coupez la crêpe en deux.

Coupez les crêpes en deux

- Placez la demi crêpe **côté arrondi sur la gauche**. Pliez la demi crêpe en deux dans le sens de la longueur.

Pliez la demi crêpe en deux

- Déposez une pointe de crème pâtissière sur le coin supérieur ainsi qu’un petit quartier d’orange.

Déposez une pointe de crème pâtissière sur le coin supérieur ainsi qu’un petit

quartier d’orange

- Repliez le coin supérieur vers la gauche.

Repliez le coin supérieur vers la gauche

- Puis continuez à repliez la crêpe: rabattre le coin supérieur vers la droite et ainsi de suite en suivant le schéma donné plus haut.

Puis continuez à repliez la crêpe en suivant le schéma donné ci-dessus.

- La crêpe est prête. Réservez dans un plat au fur et à mesure.

La crêpe est prête

- Les crêpes pliées repassez-les à la poêle avec une noix de beurre juste avant de servir.

Repassez les triangles de crêpes à la poêle avec une noix de beurre juste avant de servir

Dressage

- Dressez sur l’assiette avec quelques quartiers d’orange et un peu de crème Suzette…Zestez un peu d’orange par dessus. Bon appétit!

Crêpes Suzette revisitées

Crêpes Suzette revisitées

Crêpes Suzette revisitées