Les crêpes façon Thierry Marx, mousse citron et framboises

Ce dimanche 2 février c’est la chandeleur! Cette année je vous en propose une version façon grand chef: les crêpes façon Thierry Marx! Je les ai accompagnées avec de la mousse au citron et des framboises…Un petit bonheur de gourmandise!

crêpes Thierry Marx

Et retrouvez mes autres recettes de crêpes sur le blog…

- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette**

cliquez ici.
- **Crêpes Suzette revisitées. Pour la recette cliquez ici.**
- **Gâteau de crêpes façon tarte au citron. Pour la recette cliquez ici.**

Matériel

- une râpe Microplane. Un petit outil de cuisine absolument fantastique et indispensable…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

- une poêle à crêpe. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Beka 13078254 Pro Induc Crêpière Aluminium Anthracite true 41 x 24 x 4 cm

- un chinois. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Cymax Lot de 3 Tamis Maille Fine/Passoire Mailles avec Poignée e passoire Cuisine pour égoutter Nouille/Riz/Légumes/Blanc D'oeuf etc, Trois Taille 7cm, 12cm et 18cm

- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Katpost Petite Spatule Coudée en Silicone,Spatules coudées à pâtisserie,Spatule à Glaçage Kitchen Cassonade Spatule à Crêpes Gâteau Pâtisserie Palette Pelle Cuisine Lisse

- une louche.Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Tefal INGENIO ACCESSOIRES Louche Cranberry Extra Large, Plastique

Ingrédients pour environ 30 crêpes

Pour beaucoup de crêpes marxiennes, il faut:

- 10 œufs
- 400 g de farine
- 200 g de beurre
- 1 l de lait
- 100 g de sucre
- 2 citrons
- 2 oranges
- 1 cs de rhum
- 1 cc d’extrait de vanille

J’ai divisé les ingrédients par trois…pour obtenir une dizaine de crêpes. Pour vous faciliter la tâche voici les ingrédients pour environ 10 crêpes…

- 175 g d’œufs (cassez vos œufs, battez-les à la fourchette et pesez la quantité exacte: il faut un peu moins de 4 œufs pour obtenir 175 g)
- 135 g de farine
- 65 g de beurre
- 335 g de lait
- 35 g de sucre
- 1 citron
- 1 orange
- 1 cuillerée à café de rhum
- 1 cc d’extrait de vanille

Pour la mousse au citron: pour la recette cliquez ici

- un peu de coulis de framboise…Vous en trouverez tout prêt dans le commerce où à faire maison (250 g de framboises, une belle cuillerée à soupe de sucre en poudre: portez le tout à ébullition, puis mixez et passez au tamis).
- des framboises fraîches

Préparation

- Faire fondre le beurre.

Faites fondre le beurre à feu doux.

- Râpez les zestes des agrumes avec votre Microplane.

Râpez les zestes des agrumes

- Battez les œufs et passez-les au chinois.

Battez les œufs et passez-les au chinois

- Tout en fouettant ajoutez le lait, le beurre fondu, le sucre, le rhum, les zestes d’agrumes et l’extrait de vanille. Puis ajoutez la farine tamisée toujours en fouettant pour qu’il n’y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais.

Incorporez tous les ingrédients aux œufs battus

- Faites chauffez votre poêle à crêpes; beurrez-la et faites cuire les crêpes à feu doux.

Faites cuire les crêpes à feu doux

Dressage

- Déposez un peu de mousse sur une crêpe (attendez que les crêpes aient refroidies au risque que votre mousse ne s’effondre sous la chaleur…). Pliez la crêpe en deux. Puis ajoutez quelques framboises fraîches et un peu de coulis…Et on déguste!

crêpes Thierry Marx

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.

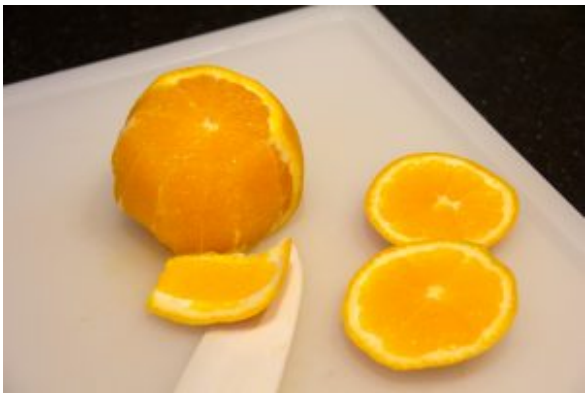
Laissez réduire le jus d’orange jusqu’à obtention de 100 g de jus réduit

- **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.

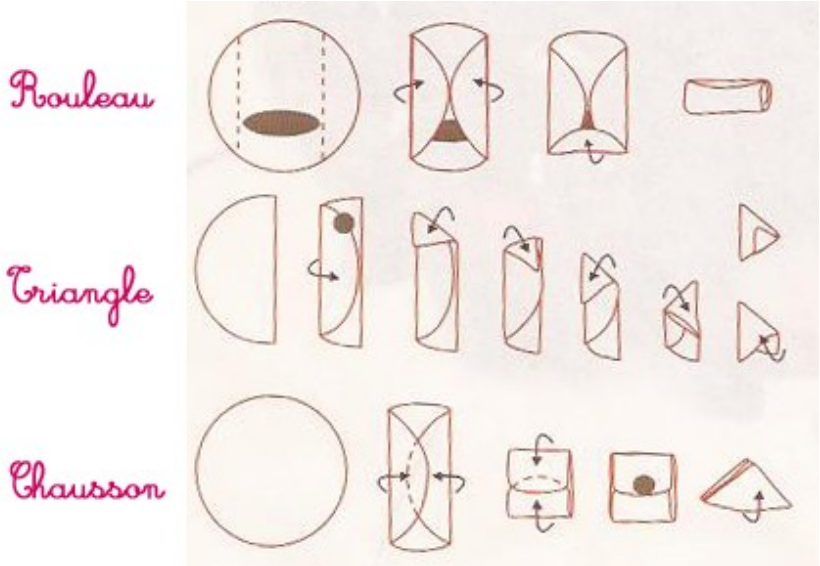
Prélevez les suprêmes

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

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

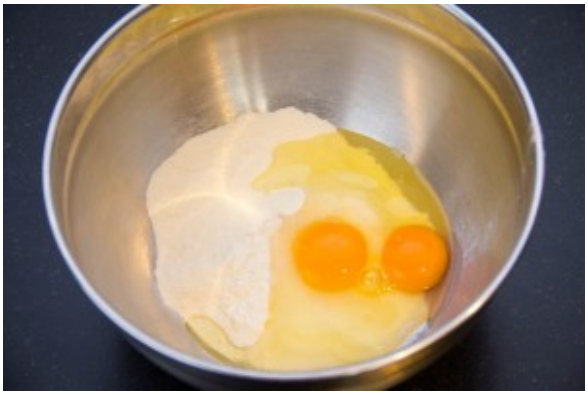
- Faire blondir 30 g de beurre en beurre noisette. Pour cela faire fondre le beurre à feu doux sans le remuer pendant la cuisson. Le beurre va dorer et foncer au fur et à mesure de la cuisson. Il a alors une senteur de noisette d'où son nom. Laissez le un peu refroidir à température ambiante avant de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

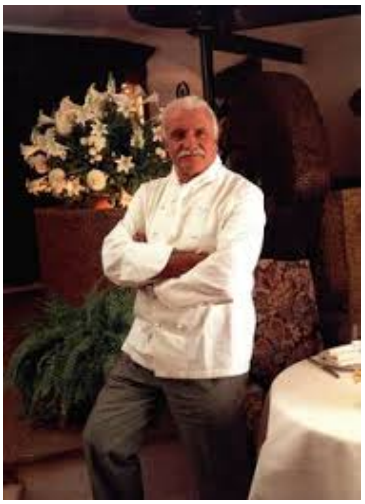
Roger Vergé a également – dans les années 1970 – crée une deuxième adresse dans le cœur historique du village de Mougins : L'Amandier de Mougins. Anedocte, c'est à l'Ecole de l'Amandier de Mougins que j'ai fait mon premier stage de cuisine.

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