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

Gâteau de crêpes façon tarte au citron

Ce samedi 2 février c'est la chandeleur! Cette année je vous en propose une nouvelle version: un gâteau de crêpes façon tarte au citron! 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

Ingrédients: pour environ une vingtaine de crêpes

Pour la pâte à crêpes

- 5 œufs
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1/2 litre de lait
- 50 g de sucre
- le zeste râpé de 2 citrons (verts ou jaune comme vous préférez)
- 1 cuillerée à soupe de rhum

- 1 cuillerée à café d’extrait de vanille

Pour le lemon curd: je vous donne les ingrédients pour plus de facilité mais retrouvez la recette en cliquant ici. Le lemon curd se prépare la veille.

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d’un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Pour la meringue:

- 50 g de blanc d’œuf
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace **tamisé**

Pour les tranches de citrons confits

- un citron jaune bio
- 200 g d’eau
- 200 g de sucre

Matériel

- un moule à bavarois carré. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci dessous:

Decora 0062605 Moule ANODISÉ CARRÉ AU Bord Droit CM 20X20X10 H, Métal, 20 x 20 x 10 cm, Argenté

Préparation

Pour le lemon curd

- Commencez la veille par le lemon curd. Retrouvez la recette sur le blog en cliquant ici.

Pour les citrons confits

Si vous désirez décorez le gâteau avec des tranches de citron confit commencez également la veille.

- Coupez le citron en tranches fines.
- Versez l’eau et le sirop dans une casserole et portez à ébullition. Le sirop est prêt quand le sucre est dissous dans l’eau.

Préparez un sirop

- Plongez les tranches fines de citron dans le sirop bouillant et **coupez le feu**. Filmez avec du film alimentaire (pour éviter toute déperdition d'arôme) et laissez refroidir à température ambiante. Répétez l'opération 5 ou 6 fois dans la journée en rajoutant eau et sucre en même quantité s'il y a trop d'évaporation.

Pochez les tranches de citron dans le sirop

- Le jour même, lorsque les rondelles d'agrumes sont confites, égouttez-les sur grille et laisser sécher pendant 1 à 2 h au four à 30° (ou 1 h à 50° si votre four ne descend pas à 30°).

Lorsque les rondelles d’agrumes sont confites, égouttez les sur grille et laisser sécher au four

Pour la pâte à crêpe

- Faire fondre le beurre

Faites fondre le beurre à feu doux.

- Battez les œufs pour bien mélanger blancs et jaunes et les passer au chinois.

Battez les œufs pour bien mélanger blancs et jaunes et les passer au chinois

- Ajoutez le lait, le beurre fondu mais pas bouillant, le sucre, le rhum, les zestes de citron et la vanille. Battre au fouet pour bien mélanger.

Ajoutez le lait, le beurre, le sucre, le rhum, les zestes de citron et la vanille

- Ajoutez alors la farine **tamisée** progressivement pour éviter les grumeaux.

Ajoutez alors la farine tamisée progressivement pour éviter les grumeaux

- Laissez reposer au frais pendant une heure.

Pendant le temps de repos de la pâte préparez la meringue:

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.

Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.

Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie. S’il vous reste de la meringue après avoir décoré votre gâteau pochez-la sur une plaque anti adhésive et passez-la au four à 90° pendant 2 heures: vous obtiendrez des petites meringues merveilleusement croquantes qui ne collent pas aux dents! A dévorer de suite ou conserver dans une boîte hermétique.

Remplissez votre poche à douille avec la meringue

La cuisson des crêpes

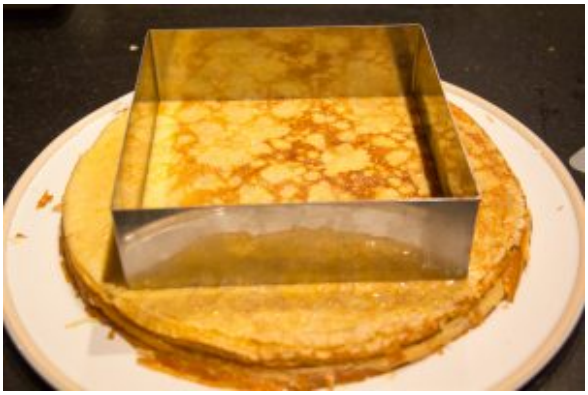
- Cuisez vos crêpes à la poêle avec une petit noix de beurre.

Cuire vos crêpes à la poêle

- Au fur et à mesure empilez les crêpes en les tartinant au fur et à mesure avec le lemon curd.

Au fur et à mesure empilez les crêpes en le tartinant au fur et à mesure avec le lemon curd

- Quand vous avez fini l’empilement des crêpes posez votre moule carré sur les crêpes. Si vous n’avez pas de moule, aidez vous d’une règle pour faire la découpe qui suit.



Déposez sur les crêpes votre moule carré

- A l’aide d’un grand couteau coupez le surplus de crêpes sur les côtés.

Ôtez le surplus de crêpes sur les côtés

- Coupez le gâteau de crêpes en deux.

Coupez le gâteau de crêpes en deux

- Superposez les deux moitiés pour obtenir plus d’épaisseur.

Superposez les deux moitiés pour obtenir plus d’épaisseur

Dressage

Il ne reste plus qu’à décorer votre gâteau façon tarte au citron.

- Mettez un peu de lemon curd dans une poche à douille avec la douille de votre choix.

Mettez un peu de lemon curd dans une poche à douille avec la douille de votre choix

- Pochez d’abord la meringue sur le dessus du gâteau. A l’aide d’un petit chalumeau de cuisine caramélisez la meringue. Puis vous pocherez le lemon curd . **Attention:** ne passez pas le chalumeau sur le lemon curd: il se mettrai à fondre! C’est pourquoi il faut commencer par la meringue, puis le chalumeau et enfin terminer par le lemon curd.

Pochez la meringue puis le lemon curd sur le dessus d gâteau

- Puis pochez le lemon curd . Décorez avec quelques tranches de citron confit.

Puis décorez avec quelques tranches de citron confit

Et maintenant on se régale!

Gâteau de crêpes façon tarte au citron

Gâteau de crêpes façon tarte au citron

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.

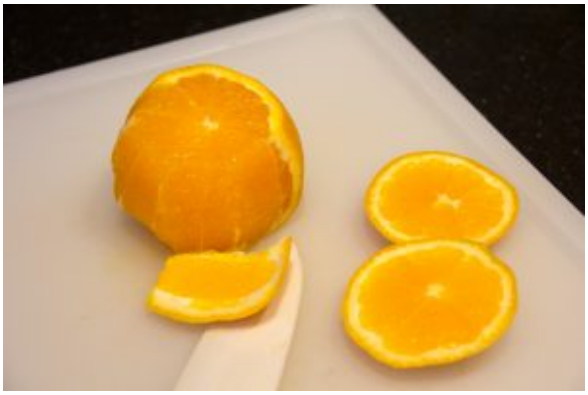
Laissez réduire le jus d’orange jusqu’à obtention de 100 g de jus réduit

- **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.

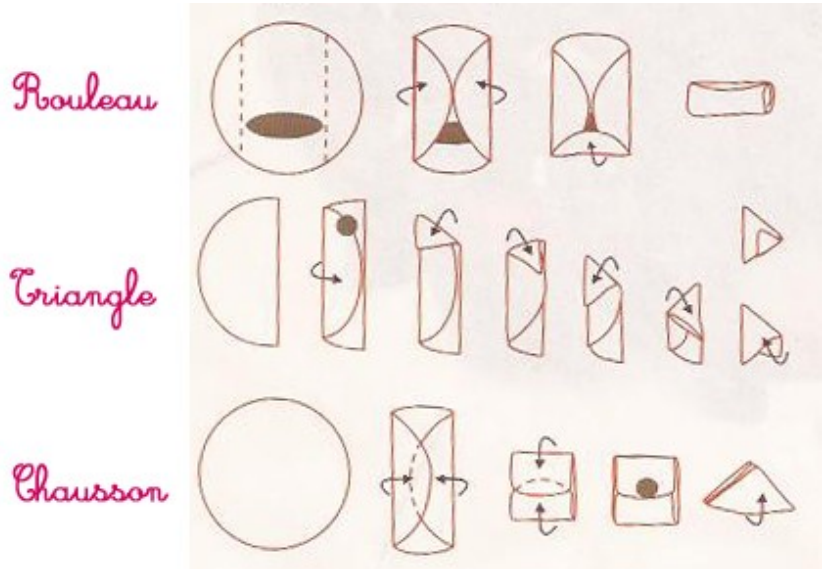
Prélevez les suprêmes

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 gourmandes parmentières

Ce jeudi 2 février c'est la chandeleur! C'est la saison des crêpes. Mais cette année je vous en propose une version originale toute aussi délicieuse et **légère** que la recette traditionnelle à base de … pommes de terre!

Et oui, saviez-vous qu'avec de la pomme de terre que l'on déguste habituellement en plat salé, on peut réaliser de merveilleux desserts? Je vous proposerai au cours de l'année d'autres desserts réalisés avec ces petites belles des champs! Pour l'instant étonnez votre petite famille avec cette recette

qui régalera tout le monde. Ces petites crêpes peuvent se servir aussi bien sucrées comme celles que je vous présente aujourd'hui mais également salées en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

Si vous désirez d'autres recette de crêpes:

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

Crêpes gourmandes parmentières

Ingrédients (pour environ 20 crêpes)

- 500 g de pommes de terre (spéciales purée type Bintje, Monalisa, Agria…)
- 75 g de farine tamisée
- 3 œufs entiers
- 4 blancs d'œufs

- 7 g de sel
- 10 cl de crème fraîche liquide entière
- du ghee: le ghee est du beurre auquel on a ôté le petit lait. Cela permet au beurre de ne pas brûler à haute température. Vous en trouverez dans les épicerie asiatiques ou bio.

Matériel

- Moule en silicone pour pancakes. Le moule vous permettra de réaliser des crêpes bien régulières.Vous pouvez en acheter en cliquant sur l'image ci-dessous:

patisse 19232 – Moule à 3 blinis/mini crêpes/pancakes simultanés, silicone Starflex noir, Ø10cm

Préparation

- Surtout ne pelez pas les pommes de terre: nettoyez-les sous l'eau et faites-les cuire à l'eau salée ou à la vapeur. Quand elles sont cuites, pelez-les quand elles sont encore chaudes.

Faites cuire les pommes de terre à l’eau salée ou à la vapeur

- Passez-les au moulin à légumes ou écrasez-les finement au presse purée. Surtout ne les mixez pas: vous en ferez de la colle…

Passez les pommes de terre au moulin à légumes ou écrasez-les au presse purée

- Versez-les dans un grand bol avec la farine tamisée et le sel.

Versez les pommes de terre dans un grand bol avec la farine et le sel

- Incorporez les œufs entiers et les blancs. Mélangez bien et ajoutez la crème fraîche: la texture doit être celle d’une crème pâtissiere.

Incorporez les œufs entiers et les blancs. Mélangez bien et ajoutez la crème fraîche

- Faites chauffer une grosse cuillerée de ghee dans une poêle. Posez le moule en silicone dans la poêle. Dans la poêle bien chaude versez la pâte.

Dans la poêle bien chaude versez la pâte

- Cuire les crêpes deux minutes. Ôtez le moule et retournez les crêpes. Cuire encore deux minutes.

Ôtez le moule et retournez les crêpes

- Les crêpes doivent être bien dorées sur les deux faces.

Les crêpes doivent être bien dorées sur les deux faces

- Égouttez les crêpes au fur et à mesure sur du papier absorbant.

Égouttez les crêpes au fur et à mesure sur du papier absorbant

Il ne reste plus qu’à les servir avec un peu de chantilly, de la confiture, de la sauce au chocolat ou tout simplement du sucre glace. Un vrai bonheur!

Crêpes gourmandes parmentières

Le saviez-vous?

La fête de la chandeleur se tient tous les ans à la même date, celle du 2 février. Cette journée célèbre la lumière. Son nom provient à l'origine de la « fête des chandelles ». Dans la tradition chrétienne, il est d'usage d'allumer des chandelles ou des cierges. Le prêtre peut profiter de cette fête pour bénir les chandelles des personnes venues prier, achetées à l'avance et qui seront utilisées dans l'année. Les fidèles en ramènent souvent une chez eux et l'exposent à leur fenêtre le 2 février. Pour les chrétiens, cette clarté rappelle la « lumière » prodiguée par le Christ.

Aujourd'hui cette fête est associée aux crêpes que l'on cuisine à cette occasion. Tradition que l'on fait remonter à la coutume de distribuer des galettes aux pèlerins venant à Rome, ou plus simplement, pour se rappeler que la fin de l'hiver approche et que l'on a encore des réserves de nourriture. De plus, lorsqu'on cuisine la première crêpe, il est courant de la faire sauter plusieurs fois de suite afin de conjurer le mauvais sort pour l'année à venir. Une vieille tradition rapporte que les paysans avaient coutume de le faire en tenant une pièce de monnaie dans la main gauche (un louis d'or pour les plus riches) afin d'attirer sur eux bonheur et prospérité…