



CREPES SOUFFLEES

Pour 4 crêpes : 4 crêpes de taille normale (24cms) - 6càs de crème pâtissière - 1 jaune d'oeuf - 3 blancs d'oeufs montés en neige - 1 bouchon de Mandarine Napoléon (Je dirais plutôt 2 mais bon...) - QS sucre glace -

Crème pâtissière : 1/4 litre de lait entier - 2 jaunes d'oeufs - 1/2 càs d'extrait de vanille - 1 pincée de sel - 40g sucre en poudre - 20g farine T.45 + 15g féculé de maïs - 1 noisette de beurre doux -

Chauffer le lait avec la vanille. Stopper dès l'ébullition. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre (sans excès). Ajouter la farine et la féculé progressivement avec le fouet. Le mélange doit être lisse. Détendre toujours à l'aide du fouet avec la moitié du lait sans faire mousser (pas trop de bulles). Verser le tout dans la casserole contenant le reste de lait. Porter sur feu doux tout en remuant sans cesse au fouet. Lorsque la crème est épaissie, arrêter la cuisson. Tamponner le dessus avec le beurre. Filmer et entreposer au réfrigérateur.

Suite crêpes soufflées : mélanger la crème pâtissière, la liqueur et le jaune d'oeuf dans un cul de poule ou une jatte. Mélanger au fouet, le mélange doit être homogène. Incorporer les blancs : 1/3 vivement puis les 2/3 restants délicatement à l'aide d'une maryse (spatule en silicone). Attention de ne pas trop mélanger pour ne pas faire retomber les blancs.

Préchauffer le four à 180°.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer les crêpes et les garnir de l'appareil à soufflé. Replier les crêpes sur elles même. Les saupoudrer de sucre glace.

Enfourner pendant 10 minutes (Chef Simon préconise 5 minutes mais personnellement elles ne gonflaient pas donc j'ai prolongé le temps de cuisson). Servir dès la sortie du four.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr