CRÊPES AU SUCRE

« Fines crêpes cuites à la poêle (sautées), servies tièdes juste saupoudrées de sucre. »

DENRÉES POUR 8 COUVERTS	UNITÉS	QUANTITÉS
PÂTE À CRÊPES		
- lait	l	0,50
- farine	kg	0,200 à 0,250
- œufs entiers (3 pièces)	kg	0,165
- sel fin	kg	0,002
- sucre semoule	kg	0,040
- beurre	kg	0,040
- beurre ou	kg	0,020
- huile pour la cuisson	l	0,02
FINITION		
- sucre glace ou	kg	0,040
- sucre semoule et	kg	0,020
sucre glace	kg	0,020
- beurre pour le plat	kg	0,010
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 40 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 1 MIN		

TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Confectionner la pâte à crêpes - 10 min (voir p. 662 à 664)

Disposer la farine en fontaine dans une calotte en acier inoxydable.

Ajouter au centre de la fontaine le sel fin, le sucre semoule et les œufs entiers.

Mélanger délicatement, à l'aide d'un fouet, les œufs et une partie de la farine.

Verser progressivement le lait en remuant sans discontinuer, la pâte doit être lisse, parfaitement homogène.

Faire fondre le beurre ou le cuire légèrement noisette.

Passer au chinois étamine la pâte à crêpes dans une autre calotte en inox.

Verser le beurre fondu ou le beurre noisette refroidi dans la pâte, remuer et laisser reposer.

3. Cuire les crêpes (sauter) - 20 min

Nettoyer correctement les poêles à crêpes.

Les faire chauffer, puis beurrer ou huiler très légèrement.

Verser un peu d'appareil à l'aide d'un pochon.

Répartir uniformément la pâte sur toute la surface de la poêle.

Cuire à feu moyen pendant environ 20 sec.

Retourner la crêpe à l'aide d'une spatule.

Cuire à nouveau l'autre face pendant environ 20 sec.

Débarrasser toutes les crêpes dans le même sens, le côté le premier coloré au-dessous.

Recouvrir les crêpes et les réserver au chaud.

4. Dresser les crêpes - 5 min

Sucrer les crêpes sans excès avec du sucre semoule.

Plier les crêpes en 4.

Disposer les crêpes harmonieusement sur un plat beurré.

Saupoudrer de sucre glace.

- Les crêpes peuvent être glacées sous la salamandre.
- Les crêpes terminées en salle sont envoyées légèrement chevauchées sur plat beurré. Les faces cuites en dernier sur le dessus. Pliées lors du flambage, la plus belle face, celle qui est cuite en premier, se retrouve sur le dessus.

VARIANTE EN VIDÉO
Crêpes au sucre
www.bpi-campus.com

Propriété des Editions BPI- Reproduction interdite

FICHE 163

Résultat

Crêpes au sucre

CRÊPES FOURRÉES OU PANNEQUETS

1. Mettre en place le poste de travail - 5 min

2. Réaliser 1/2 l de pâte à crêpes - 10 min (voir ci-contre)

3. Faire macérer 0,080 kg de fruits confits et 0,040 kg de raisins secs dans 0,04 l de rhum - 2 min

4. Réaliser la crème pâtissière - 20 min (voir p. 685 à 687)

Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille.

Clarifier les œufs.

Blanchir les jaunes avec le sucre semoule.

Ajouter la farine tamisée, mélanger.

Verser progressivement le lait bouillant sur le mélange en remuant avec un petit fouet, puis mettre l'appareil dans la russe.

Cuire la crème pâtissière durant quelques minutes en remuant sans discontinuer.

Débarrasser la crème pâtissière dans une calotte en acier inoxydable.

Beurrer la surface ou filmer afin d'éviter la formation d'une peau.

5. Mélanger les raisins secs macérés et les fruits confits dans la crème pâtissière - 3 min

6. Cuire les crêpes (sauter) - 20 min (voir p. 664)

7. Confectionner les crêpes fourrées (ou pannequets) - 10 min

Disposer les crêpes sur le marbre ou sur une feuille de papier sulfurisé (placer le côté coloré en premier en-dessous).

Coucher au centre des crêpes un gros bâtonnet de crème pâtissière à l'aide d'une poche munie d'une douille de 1,5 cm de diamètre.

Rabattre les bords et rouler les crêpes en forme de cigare.

Réserver les crêpes au chaud.

8. Dresser les crêpes fourrées - 10 min

Disposer les crêpes fourrées ou pannequets sur un plat long beurré.

Saupoudrer de sucre glace, et éventuellement glacer sous la salamandre.

“

Elles peuvent être éventuellement servies avec un coulis de fruits rouges.

MATÉRIEL

- 2 calottes moyennes
- 1 ramequin
- 1 chinois étamine
- 1 petit pochon

CUISSON

- poêles de 18/20 cm de diamètre

DRESSAGE

- grands plats ronds ou longs

PLATS SIMILAIRES

Crêpes flambées (préparation généralement terminée en salle)

- Caramel décuit avec du jus d'oranges quelques gouttes de jus de citron et une noisette de beurre.
- Détendre avec un peu de Grand Marnier et laisser réduire légèrement.
- Sur un réchaud de flambage, plier les crêpes dans cette réduction et les flamber avec du cognac, saupoudrer de sucre si nécessaire.
- Dresser sur assiettes chaudes à raison de trois crêpes de 16 à 18 cm de diamètre par personne.

Crêpes Suzette (préparation généralement terminée en salle)

- Crêpes passées puis pliées dans un « beurre Suzette » composé de beurre extra-fin doux en pommade additionné de sucre semoule et de morceaux de sucre frottés contre l'écorce d'oranges et de citrons non traités soigneusement lavés, de zestes et de jus d'orange et de citron, de Grand Marnier et de cognac.
- Les crêpes Suzette ne sont pas flambées, elles sont simplement dressées sur assiettte chaudes.

Crêpes au sarrazin (galettes)

- Même préparation que ci-contre, en remplaçant la farine de froment par de la farine de sarrazin.

Aumonières normande

- Crêpes garnies de pommes reinettes taillées en dés, sautées au beurre, flambées au calvados, sucrées légèrement à la confiture d'abricots, puis repliées et liées en forme de bourses.
- Servir avec un caramel décuit à la crème et au calvados ou un caramel au beurre salé.

Résultat

Aumônière normande

Propriété des Editions BPI- Reproduction interdite