

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CREPE SOUFFLEE A L'ORANGE

Pour 6 personnes



Préparation : 1h20

Cuisson : 15 min

Ingrédients pour les crêpes :

- 150 g de farine
- 2 petits oeufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 100 ml d'eau tiède
- 200 ml de lait
- Zeste d'un citron
- Sel

Ingrédients pour le soufflé :

- 5 oeufs
- 50 g de sucre + 1 càs
- 25 g de farine
- 100 ml de jus d'orange
- Une pincée de sel

Préparation des crêpes :

Tamiser la farine à l'aide d'un tamis ou d'une passoire à maille fine.

Mélanger la farine, le sucre, le zeste de citron et le sel dans un grand saladier.

Faire un trou au centre et y déposer les oeufs. Remuer doucement en mélangeant petit à petit.

Mélanger le beurre fondu au lait et l'eau tiède. Verser ce dernier progressivement dans le saladier tout en mélangeant la préparation énergiquement.

Il est important de verser le lait au fur et à mesure de manière à éviter les grumeaux.

Une fois que la pâte est parfaitement lisse, la faire reposer 1 heure au réfrigérateur.

Faire chauffer la crêpière, et la graisser avec un coton imbibé d'huile.

Verser une louche de pâte, attendre que les bords de la crêpe colorent pour la décoller à l'aide d'une spatule. Une fois qu'elle se détache bien, retourner la crêpe et la cuire encore 1 minute environ.



Préparation pour l'appareil à soufflé :

Préchauffez le four à 180°.

Dans deux saladiers, séparer les blancs d'oeufs des jaunes.

Mélangez à l'aide d'un fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre et la farine. Ajoutez le jus d'oranges.

Montez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez la cuillère à soupe de sucre ce qui aide à serrer les blancs.

Versez le mélange précédent dans les blancs d'oeufs en neige puis mélangez très délicatement jusqu'à obtenir un appareil à soufflé homogène.

Beurrez un peu les assiettes de présentation, disposez une crêpe sur chaque assiette et répartir une partie de la crème soufflée sur une moitié de la crêpe.

Rabattre la crêpe afin de former un demi-cercle.

Saupoudrez de sucre glace et enfournez pendant 15 min. Pendant la cuisson la crêpe va s'ouvrir, gonfler et se colorer.

Après la cuisson, sortez les crêpes du four, saupoudrez à nouveau de sucre glace puis servez immédiatement.

Ce dessert se déguste tout de suite sans attendre.