

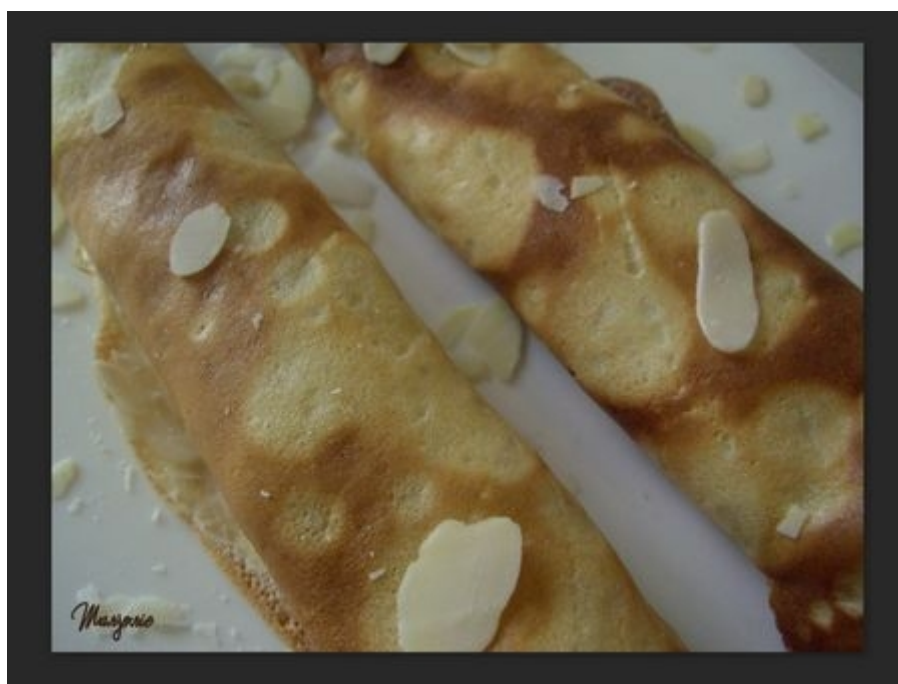
Petit déjeuner gourmand ? Bien sûr !!! et avec des crêpes car cela fait un moment que je veux en remanger, surtout depuis le week-end dernier où j'ai été profité du beau temps en Bretagne!!

Le classicisme m'ennuie !! surtout en cuisine, c'est pourquoi j'essaye souvent des associations inattendues tels que mes boulettes de bœuf au spéculos qui en ont surpris plus d'un...

Cette fois-ci ce sont mes crêpes qui sortent un peu de la normalité. J'ai ajouté à ma pâte traditionnelle des amandes effilées que j'ai au préalable poêlées avec un peu de sucre afin de les caramélisées.

A la dégustation, les crêpes sont un peu plus épaisses que d'habitude et croquante par endroit . On sent également un peu goût de grillé et de caramel dû aux amandes.

C'était très gourmand !!!!



La recette pour 20 crêpes:

- 250g de farine
- 4 œufs
- 600ml de lait

- 2 c s d'huile
- 1 pincée de sel
- 50g de sucre
- cannelle et fève tonka (facultatif, mais donne un goût intéressant)
- 1 grosse poignée d'amandes effilées
- 30g de sucre

Dans une poêle, mettre les amandes effilées à griller à sec. Lorsqu'elles prennent un peu de couleur, ajouter les 30g de sucre et laisser caraméliser doucement. Réserver.

Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre, le sel, la cannelle et la fève tonka en poudre. Ajouter la farine et mélanger. Délayer le tout avec le lait.

Filtrer le mélange avec un « chinois » (passoire à maille très fine, comme un tamis).

Enfin, incorporer les amandes caramélisées à la pâte à crêpes.

Chauffer une poêle à crêpe en l'imbibant d'huile avec un papier. Cuire les crêpes un peu plus épaisses qu'à l'accoutumé.

Bonne dégustation.



