



Crêpes au Lillet et aux zestes de mandarine



Pour 6 personnes



Difficulté *



Préparation 10 min



Cuisson 03 min

LES INGRÉDIENTS

Pâte à crêpes

- 4 tasses de farine
- 4 œufs
- 3 verres de lait
- 2 mandarines
- 25 g de beurre fondu
- .
- 1/2 verre de bière
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 verre de Lillet
- Sel

LA PRÉPARATION

1. Tamiser la farine à l'aide d'un chinois, ajouter le sucre, une pincée de sel et les œufs. Délayer en versant peu à peu le lait et l'eau. Parfumer, la pâte en incorporant le zeste d'une mandarine. Faire fondre le beurre à feu doux, mélangez-le à la pâte. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer 1heure à température ambiante. Rallonger la pâte avec de l'eau ou la bière avant de cuire les crêpes dans une poêle beurrée. Les réserver au chaud.

2. Saupoudrer de sucre en poudre le fond d'une poêle chaude. Lorsqu'il commence à caraméliser, ajouter le jus des mandarines. Faire réduire tout doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel blond. Ajouter le beurre en morceaux au caramel, bien remuer, puis ajouter le Lillet. Passer alors les crêpes une à une dans le jus obtenu, les plier et servir en nappant les crêpes du caramel.

Conseil :

Pour faire une pâte à crêpe « Express », mélanger rapidement le lait, le sel, le sucre, et la farine dans un blender puis ajouter les œufs battus mixés 3 à 5 secondes, ajouter la matière grasse et l'alcool éventuellement, et voila c'est prêt !

Astuce :

La farine de type 55 : moins fine et moins blanche que la *type 45*, sert en général à la boulangerie mais elle est parfaite aussi pour les tartes et les crêpes !

Des infos et des astuces sur :
<http://cuisinedolivier.canalblog.com>

-La cuisine d'Olivier-Janvier 2007. Tous droits réservés.

Maison
5 sens des