



Hervé Cuisine

Recette des Crêpes de la Chandeleur

By Hervé PALMIERI - Dernière mise à jour le 29 décembre 2017

Niveau de difficulté > Très facile

Temps de préparation > 20 min

Temps de cuisson > 15 min

Portion > 8 ou +

Je vous donne ci-dessous mes astuces pour bien les réussir. J'essaie de beurrer ma poêle toutes les 3 crêpes en général, et je les réserve sous une feuille de papier aluminium avant de les déguster, elles restent chaudes et moelleuses.

Je vous propose aussi des crêpes roulées au nutella ou encore une version un peu plus riche mais franchement excellente de crêpes pour la chandeleur.

Si vous êtes intrigués par la recette des crêpes Suzette, ou encore des crêpes Tiramisu, testez les !

Liste des ingrédients

- 250 g de farine tamisée ou fluide
- 4 oeufs
- 450 ml de lait légèrement tiède
- 2 c. à soupe de rhum ambré ou de fleur d'oranger, ou 1/2 verre de bière blonde
- 1 c. à soupe d' extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu

Regarder la recette expliquée en vidéo

www.youtube.com/watch?v=STTpFNb49wM

Etapes de la recette

1. Faites fondre le beurre au micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait qui doit être à peine tiède (ça évite les grumeaux).
2. Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la féculle de maïs pour plus de légèreté.
3. Ajoutez les oeufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet bien pour éviter la formation des grumeaux.
4. Ajoutez la bière ou le rhum, ou encore l'eau de fleur d'oranger, la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson.
5. Faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte.
6. Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées.
7. Au fur et à mesure, réservez dans une assiette en couvrant avec une feuille de papier aluminium pour les garder chaudes et moelleuses.

Astuces pour bien réussir vos crêpes de la chandeleur

Perso, je fais infuser une gousse de vanille fendue dans le lait que je porte à ébullition. Ensuite je laisse tiédir et j'utilise le lait tiède au bon goût de vanille. La bière c'est vraiment facultatif, ça rend les crêpes plus légères je trouve, en leur donnant un petit goût sympa. Mais à choisir je préfère mettre une cuillère à soupe de rhum ambré ou de fleur d'oranger.

Laissez reposer la pâte 30 minutes avant de cuire les crêpes, c'est mieux, elle épaisse.

La poêle doit être bien chaude et légèrement beurrée pour cuire la première crêpe, sinon on la rate souvent !

Mes garnitures préférées: la vergeoise brune, le miel, ou le sirop d'érable !

Pardon maman... ta confiture de figues maison aussi ;-)