CRÈME RENVERSÉE ULTRA CRÉMEUX

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 100 g de maïzena
- 2 œufs + 1 jaune
- 2 gousses de vanille
- 150 g de sucre
- 20 cl de crème liquide

Préparation :

Étape 1 :

Verser dans une casserole 750 ml de lait. Ajouter dans le lait les deux gousses de vanille fendues et grattées et le sucre.
Dans un saladier mélanger la maïzena, le lait restant, les deux œufs et le jaune d'œuf. Bien fouetter pour avoir une texture homogène. Lorsque le lait commence à frémir, retirer les gousses de vanille et verser très doucement le lait sucré chaud sur le mélange précédent dans le saladier tout en fouettant.

Étape 2 :

Fouetter jusqu'à ce que la préparation épaississe un peu. Si elle reste trop liquide, remettre le tout dans la casserole et faire chauffer quelques minutes sans cesser de mélanger au fouet.
Laisser reposer 10 minutes la préparation, préchauffer le four à 200°. Puis verser doucement la crème liquide dans le mélange tout en fouettant bien pour lier le tout.

Étape 3 :

Verser la préparation dans un moule beurré.

Étape 4 :

Mettre au four à 200° pendant 30-35 minutes. Surveiller la coloration et mettre éventuellement une feuille de papier sulfurisé ou de papier aluminium sur le dessus dans les dernières minutes pour qu'il ne fonce pas trop. A la sortie du four, la texture est tremblotante, c'est normal. Laisser refroidir puis réserver au frais jusqu'au moment du service.

CRÊPES À LA FLEUR D'ORANGER

Ingrédients :

2 oeufs entiers
10 g de beurre
100 g de farine
1/2 gousse de vanille ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille
2,5 g (1/2 cuill. à café) de sel fin
25 cl de lait entier
30 ml (2 cuill. à soupe) d'eau
15 ml (1 cuill. à soupe) d'eau de fleur d'oranger

Préparation:

1.Ouvrez la 1/2 gousse de vanille en deux et grattez les graines. Dans un bol, battez les oeufs en omelette. Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes .

2. Mettre la farine tamisée dans un grand saladier. Incorporez-lui les graines de vanille ou l'extrait de vanille, les oeufs et le sel.

3.Délayez avec le lait et l’eau.

4.Ajoutez le beurre fondu et éventuellement l’eau de fleur d’oranger, en mélangeant bien. Laissez reposer 2 heures au moins à température ambiante (20°C). Au moment de l’emploi, allongez la pâte avec 10 ml d’eau.

5.Faites chauffer une poêle anti-adhésive une fois chaude beurrez la légèrement puis versez une petite louche de pâte à crêpe et faites pivoter la poêle pour répartir la pâte puis cuire 1 à 2 minutes, détachez les bords à l’aide d’une spatule puis retournez la crêpe sur l’autre face pour la cuire .

6.Disposez la crêpe cuite dans une assiette puis la couvrir à l’aide d’une cloche en verre ou d’une autre assiette afin que les bords ne devient pas secs à l’air libre .

7.Continuez ainsi jusqu’à épuisement de la pâte à crêpe

SUGGESTIONS DE NINA : Servez les crêpes avec le nappage de votre choix pâte à tartiner, miel, confiture, sucre …

CRÊPES ALSACIENNE AUX POMMES

Ingrédients :

– 150 g de farine
– 75 ml de lait
– 50 ml d’eau pétillante
– 3 œufs
– 25 g de beurre fondu refroidi
– 2 sachets de sucre vanillé
– 1 pincée de sel

– 1 c. à soupe de rhum
– 2 pommes
– 1 peu d’huile de tournesol pour la cuisson

Préparation :

1. Versez la farine dans un cul de poule. Creusez-un puits et versez-y les œufs battus en omelette avec le lait.
2. Ajoutez l’eau pétillante.
3. Mélangez au fouet jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène sans grumeaux.
4. Incorporez le beurre fondu refroidi, le sel, les sachets de sucre vanillé et le rhum.
5. Epluchez les pommes. Ôtez le cœur de chacune à l’aide d’un vide-pommes. Coupez-les en 2.
6. Puis à l’aide d’une mandoline, détaillez-des lamelles très fines que vous incorporerez à la pâte.
7. Faites chauffer de l’huile dans une poêle. Quand la poêle est bien chaude, essuyez l’excédent d’huile avec un essuie-tout puis versez-y une grosse louche de pâte (avec les fines lamelles de pomme).
8. Étalez-la pour qu’elle se disperse sur toute la surface de la poêle (sans faire de trou).
9. Laissez cuire jusqu’à ce que la surface au contact de l’air commence à se figer (environ 2 mn).
10. Retournez la crêpe avec les mains ou en vous aidant d’une assiette (elle est trop lourde pour la faire sauter). Et poursuivez la cuisson une à deux minutes.

LES CONSEILS DE NINA:
Avec les proportions que je vous propose, vous réaliserez 2 crêpes épaisses. Elles sont très consistantes. Vous pouvez donc couper chacune en quatre et 2 parts par personnes en guise de dessert. Si vous souhaitez faire de ces crêpes alsaciennes aux pommes un repas complet, n’hésitez pas à doubler les proportions.

Au moment de les servir, vous pouvez y parsemer du sucre

glace, un mélange de sucre et de cannelle ou même les napper d’ une sauce caramel au beurre salé et les accompagner d’une boule de glace à la vanille.

CRÊPES AU CARAMEL ET BEURRE SALE

6 crêpes

100g de sucre
60g de beurre salé
60g de crème fleurette
40ml d’eau
Fleur de sel (1 pincée)

1. Coupez le beurre en petits dés et les faire ramollir en position « décongélation » ondes.
2. Mettre le sucre dans une casserole avec 20 ml d’eau.
3. Faire chauffer cette préparation à feu vif en remuant de temps en temps jusqu’à obtenir une couleur ambrée.
4. Décuire avec les 20 ml d’eau restants (verser l’eau dans la casserole) en se protégeant des éventuelles projections, puis décuire à nouveau avec la crème fleurette tiède.
5. Dès que le mélange recommence à bouillonner, enlever du feu et incorporer petit à petit le beurre ramolli tout en tournant énergiquement avec un fouet.
6. Ajouter le sel et remuer.
7. Réserver au chaud au bain-marie.

Préparation des crêpes

1. Etaler une louche de pâte dans une crêpière

2. Laisser cuire 15 s et retourner.
3. Laisser cuire à nouveau 15 s avant de retourner à nouveau la crêpe et de la plier.
4. Poser la crêpe sur l'assiette avant de la napper d'une louchette de caramel au beurre salé

LES CONSEILS DE NINA:
Les crêpes peuvent être préparées à l'avance et maintenues au chaud dans une feuille aluminium.

CREPES AUX POMMES

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Temps total : 20 minutes

Ingrédients

- 150 g de yaourt blanc
- 140 g de farine (à volonté)
- 1 pomme, pelée et râpée
- 2 cuillères à café d'édulcorant stevia (ou 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- ½ cuillère à café de levure chimique
- un filet d'huile pour la poêle à frire

Préparation :

1. Pour commencer, casser l’œuf dans un bol, ajouter l’édulcorant (ou le miel ou le sirop) et battre les ingrédients correctement à l’aide d’un fouet à main.
2. Ajoutez ensuite la pincée de sel, la pomme pelée et râpée et le yaourt et mélangez bien à l’aide d’une spatule.
3. Tamiser et intégrer la farine préalablement mélangée à la levure chimique, puis mélanger pour obtenir un mélange lisse et homogène.
4. Enfin, verser un peu d’huile dans une poêle antiadhésive, ajouter quelques cuillères à soupe du mélange à la fois (en fonction de la capacité de votre poêle), façonner en forme de crêpe ronde et cuire des deux côtés jusqu’à ce qu’elle soit dorée. Continuer ainsi jusqu’à ce que la pâte soit cuite.
5. Une fois prêtes, apportez-les à table et dégustez-les telles quelles ou avec une cuillère à café de confiture légère, de pâte à tartiner protéinée, de fruits frais ou de yaourt nature !

CRÊPES CAKE AU BASILIC ET A LA FRAISE

Pour 8 personnes – Préparation : 1 h – Cuisson : 1 h – Repos : 1 h

Pour la compotée de fraises :

- 500 g de fraises fraîches
- 60 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- le jus de ½ citron

Pour la pâte à crêpes:

- 360 g de farine
- 3 pincées de sel
- 60 g de sucre en poudre
- 6 œufs
- 700 ml de lait
- 80 g beurre fondu
- 20 g de pâte de pistache
- 3 brins de basilic

Pour la crème de mascarpone :

- 300 g de crème fraîche épaisse
- 60 g de sucre glace tamisé
- 300 g de mascarpone
- 1 cuil. à café d’extrait de vanille

Pour la garniture:

- 1 cuil. à soupe de poudre de fraises séchées
- 1 cuil. à soupe de pistaches concassées
- billes de chocolat rouge
- 5 fraises
- fleurs comestibles (roses, pensées…)

La compotée de fraises

Découpez les fraises en quatre. Mettez-les dans une casserole avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Ajoutez le jus de citron et 60 ml d’eau. Laissez compoter sur feu doux 1h au minimum. Quand elle est cuite, mixez la compotée et réservez-la au frais. La préparation obtenue ne doit pas être trop liquide mais plutôt compacte.

La pâte à crêpes

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le sucre et les œufs, puis versez le lait et le beurre fondu. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide. Ajoutez la pâte de pistache mixée avec les feuilles de basilic, mélangez. Faites cuire les crêpes à la poêle en les réservant au fur et à mesure dans une assiette.

La crème de mascarpone

Battez la crème fraîche avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Ajoutez le mascarpone et l'extrait de vanille, puis fouettez de nouveau pour obtenir une crème onctueuse qui se tienne bien. Réservez au frais.

Montage du gâteau

Déposez une première crêpe sur une assiette ou un serviteur. Ajoutez une fine couche de crème de mascarpone puis une de compotée de fraises. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des crêpes. Réservez au congélateur pendant 1 h. Recouvrez le crêpes cake d'une fine couche de crème de mascarpone à l'aide d'une spatule. Avec une passette, tapissez de poudre de fraises séchées, parsemez d'éclats de pistaches, puis décorez avec des billes de chocolat, quelques quartiers de fraises et des pétales de fleurs. Servez aussitôt ou réservez au frais.

CRÊPES DENTELLES

10 crêpes:

repos: 24h

25 g de farine pâtissière
3 oeufs (1 entier et 2 jaunes)
100 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
10 cl de lait
1 pincée de sel
30 cl d'eau

1. Mélangez dans une terrine la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
2. Faire un puits et y verser les oeufs.
3. Mélangez au fouet et délayez progressivement avec le lait.
4. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
5. Après repos, détendre la pâte avec 30 cl d'eau.
6. Etaler une très fine crêpe dans la poèle légèrement beurrée.
7. Retournez la crêpe après quelques secondes.
8. La retourner à nouveau sur une planche de cuisine et coupez immédiatement quatre bandes d'environ 8
à 10 cm puis coupez les deux bandes centrales en deux parties égales.
9. Les enrouler sans attendre autour de la lame d'un couteau ou d'une spatule de 1,5 cm de large
10. Etalez les crêpes dentelle pour les faire sécher puis les stocker dans une boîte métallique, elles se
conserveront plusieurs semaines.

LES CONSEILS DE NINA:
Suivant la largeur de la lame du couteau utilisée, les crêpes dentelle peuvent avoir une taille différente.

CRÊPES FACILE

Ingrédients :

- 2 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c à soupe d’huile
- 1 pincée de sel
- 10 cl d’eau
- 1 c à soupe de rhum
- 20 cl de lait

Préparation :

1. Versez la farine dans un récipient puis ajoutez les œufs et le sel.
2. Incorporez le sucre vanillé et progressivement le lait ainsi que l’huile et l’eau.
3. Ajoutez le Rhum et délayez la préparation que vous laisserez reposer durant 1 heure.
4. Imbibez une feuille de papier essuie-tout d’huile et essuyez-la dans une poêle à crêpes que vous ferez chauffez à feu moyen.
5. Versez une demi-louche de pâte à l’intérieur en veillant à l’étaler uniformément.
6. Faites cuire la première face de la crêpe durant 1 minute puis retournez-la pour 1 minute de cuisson supplémentaire.

LES CONSEILS DE NINA :

Vous pouvez accompagner vos crêpes de sucre, de Nutella, de crème de marrons, de confiture de lait.

Vous pouvez garnir vos crêpes de compote de pommes et par dessus poser une glace vanille.

Bonne dégustation !

CREPES S0UFFLÉES

Ingrédients :
120 g de farine
40 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
250 g de lait
4 œufs (blancs et jaunes séparés)
Pincée de sel

Préparation:

1 : Préchauffez votre four à 180°C. Avant de commencer, assurez-vous que votre four est préchauffé à la température adéquate.
2 : Montez les blancs d'œufs en neige. Insérez le fouet dans le bol et montez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel pendant 4 minutes à la vitesse 3,5. Réservez ces blancs en neige dans un saladier.
3 : Préparez la base de la pâte. Retirez le fouet, sans laver le bol, et ajoutez le lait, les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine. Mélangez pendant 40 secondes à la vitesse 4.
4 : Incorporez les blancs en neige. Ajoutez délicatement les blancs en neige à la préparation. Assurez-vous de plier les blancs dans la pâte pour maintenir la légèreté.
5 : Remplissez les empreintes et enfournez. Versez la pâte dans des empreintes ou des ramequins beurrés, puis enfournez pendant 15 à 20 minutes en surveillant attentivement. La cuisson doit aboutir à une texture légère et dorée.

CRÊPES SUZETTE

6 personnes

6 crêpe (voir dans recette de base)
200g de beurre
100g de sucre en poudre
2 oranges
3cl de curaçao
12cl de Grand Marnier

1. Faire 6 crêpes en vous aidant de la recette de pâte à crêpe
2. Prélever le zeste des oranges en prenant soin d'éliminer les parties blanches (amères).
3. Tailler les oranges en « fine julienne »
4. Faire fondre le beurre et le battre en avec 60g de sucre dans un saladier
5. Presser une orange et verser délicatement le jus et les zestes dans le saladier
6. Ajouter le curaçao et fouetter énergiquement.
7. Presser l'autre orange et réserver le jus
8. Dans un poêle, faire caraméliser deux bonnes noisettes de beurre d'orange ave une cuillerée à soupe de
sucre en poudre (attention à ne pas brûler le caramel)
9. Décuire avec une cuillerée à soupe de jus d'orange
10. Déposer une crêpe dans la pôele, la napper de beurre d'orange, la plier en quatre et la flamber sur une
assiette avec 2cl de Grand Marnier
11. La crêpe suzette est prête. Bon appétit!

Astuce du chef
Pour un flambage bien réussit, faites chauffer l'alcool dans une petite casserole (sans le faire bouillir) et
enflammez-le avant de le verser sur la crêpe !