

CRÊPES SOUFFLÉES

au Grand Marnier

RECETTE POUR 6 PERSONNES

APPAREIL À CRÊPES

Farine 125g
Sucre 25g
Lait entier 25cl (*¼ litre*)
Œuf 50g (*1 pièce*)
Jaunes d'œufs 40g (*2 pièces*)
Beurre fondu 50g
Zestes oranges PM
Grand Marnier 2cl
Sel PM



APPAREIL À SOUFFLÉ

Lait entier 12.5cl
Fécule Maïzena 10g
Farine 10g
Zeste d'orange 1
Grand Marnier 2cl
Blanc d'œufs 150g (*5 pièces*)
Sucre 60g
Jaunes d'œufs 40g (*2 pièces*)

CRÈME ANGLAISE

Lait entier 25cl (*¼ litre*)
Sucre 35g
Jaunes d'œufs 60g (*3 pièces*)
Vanille 1 gousse



PROGRESSION

1. Appareil à crêpes : Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis parfumer. Laisser reposer 2 heures au frais puis incorporer le beurre fondu avant la cuisson.

2. Crème anglaise : Mélanger (blanchir) le sucre et les jaunes d'œufs. Porter le lait et la vanille à ébullition. Verser le lait petit à petit sur le mélange œufs-sucre et mélanger. Reverser l'ensemble dans une casserole et cuire le tout à la nappe (entre 80°C et 85°C). Réserver au frais.

3. Appareil à soufflé : Monter les blancs d'œufs en neige et serrer avec le sucre. Mélanger le lait, la fécule, la farine et les zestes d'orange. Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le Grand Marnier, redonner une ébullition puis incorporer les blancs montés en mélangeant délicatement.

4. Montage et finition : Cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive. Placer les crêpes sur une plaque de cuisson, disposer sur la moitié des crêpes l'appareil a soufflé et replier les crêpes sur elles-mêmes. Préchauffer le four à 180°C et enfourner durant 10 min environ. À la sortie du four, saupoudrer de sucre glace. Dresser sur assiette individuelle avec un peu de crème anglaise.

