



# La pâte à crêpe

Voici deux recettes de chefs prestigieux grands défenseurs de la cuisine Française

## 1) Selon Raymond Oliver



### Pâte à crêpes : pour 30 crêpes environ.

250g de farine

4 œufs

25cl de lait

100g de beurre

50cl de bière

50g de sucre

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe d'huile

1 gousse de vanille ou un alcool (Rhum) ou de la fleur d'oranger (ou nature) selon les goûts

Faites chauffer dans une casserole, le lait avec le sel, le sucre et le beurre. Si vous voulez incorporer la vanille, fendez la gousse en deux, raclez les grains et les incorporer au lait, rajouter aussi la gousse que l'on enlèvera ensuite.

D'autre part, disposez la farine en forme de puits dans un récipient assez grand (ou un cul de poule). Versez l'huile au centre, rajouter les œufs entiers (la quantité d'œuf peut varier en fonction de la grosseur de ceux-ci). La totalité de la farine doit être absorbée par les œufs. Mélangez bien en fouettant, retirez la gousse du lait et versez le lait lorsque le beurre est bien fondu, puis versez la bière, passez la pâte au chinois pour enlever les grumeaux, laissez ensuite reposer 2h avant d'utiliser la pâte.

## **2) Selon Gaston Lenôtre**

<b><u>Pour une trentaine de crêpes environ :</u></b>	- 325 g de farine	- 80 g d'huile (87cl)
	- 8 œufs	- 1 litre de lait
	- 80 g de sucre	- 1 cuil. à soupe de Rhum ou autre alcool (facultatif)
	- 100 g de beurre	- ou une gousse de vanille
	- 1 pincée de sel	- Huile de cuisson

Faites chauffer dans une casserole, le lait avec le sel, le sucre et le beurre. Si vous voulez incorporer la vanille, fendez la gousse en deux, raclez les grains et les incorporer au lait, rajouter aussi la gousse que l'on enlèvera ensuite.

D'autre part, disposez la farine en forme de puits dans un récipient assez grand (ou un cul de poule). Versez l'huile au centre, rajouter les œufs entiers (la quantité d'œuf peut varier en fonction de la grosseur de ceux-ci). La totalité de la farine doit être absorbée par les œufs. Mélangez bien en fouettant, retirez la gousse du lait et versez le lait lorsque le beurre est bien fondu, si vous le désirez rajouter l'alcool, passez la pâte au chinois pour enlever les grumeaux s'il y en a ; laissez ensuite reposer 2h avant d'utiliser la pâte.

## **3) La fabrication des crêpes :**

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile étalée au pinceau ou à l'essuie-tout.  
Verser une louche de pâte, et la faire recouvrir le fond de la poêle en un mouvement circulaire du poignet  
Laisser cuire la première face, puis retourner.  
Empiler les crêpes cuites sur un plat creux.

On peut si on le désire, faire fondre une noix de beurre dans une poêle au moment de servir et y déposer une crêpe que l'on sucre à volonté. Lorsque le sucre a fondu, plier et servir bien chaud.

On peut aussi sucrer les crêpes au fur et à mesure qu'on les empile.

**Notes :** La première recette fait des crêpes légères et savoureuses, la deuxième des crêpes riches mais d'un moelleux et d'une saveur extraordinaire.

La qualité de la poêle ou de la crêpière joue un grand rôle dans la réussite de la cuisson des crêpes, il faut qu'elle n'attache pas et qu'elle répartisse bien la chaleur.