

Conserver la pâte à crêpe

Conservation de la pâte à crêpe

Au congélateur

Une simple bouteille d'eau en plastique vide est idéale pour conserver votre pâte. Ne la remplissez pas entièrement, ainsi, vous pourrez la mettre au congélateur.

Quand vous souhaitez faire des crêpes, sortez la bouteille du congélateur le matin et laissez la pâte décongeler jusqu'au soir à température ambiante.

La pâte congelée se conserve sans problème pendant une durée de 2 mois.

Au réfrigérateur

Si vous ne souhaitez ou ne pouvez pas congeler la pâte, sachez qu'elle se conserve jusqu'à 48 h au réfrigérateur, toujours dans une bouteille en plastique vide.

Avant utilisation, secouez bien la bouteille puis versez dans un grand saladier et mélangez à nouveau avec votre louche.

Conservation de la crêpe

Autant la congélation de la pâte à crêpes est efficace, autant la congélation de la crêpe par elle-même n'est pas souhaitable.

Conservez donc les crêpes en bas de votre réfrigérateur, aux plus 72 heures, enveloppées dans du papier aluminium, en

intercalant à chaque fois une feuille d'essuie-tout

GALETTE AU JAMBON

1 galette

1 oeuf
60g d'emmental râpé
1 tranche de jambon
sel
poivre

1. Après avoir étalé la galette sur la poêle (ou crêpière), casser l'oeuf au milieu de la galette.
2. Prendre soin d'étaler le blanc sur la crêpe salée avec le spanell afin d'avoir une cuisson homogène du blanc comme de la galette elle-même.
3. Verser ensuite une bonne poignée d'emmental râpé autour du jaune.
4. Répartir quelques tranchettes de jambon blanc sur le fromage.
5. Saler et poivrer.
6. Enfin, replier les quatres côtés en « carré » avant de reposer la galette sur l'assiette d'un geste précis mais rapide à l'aide du spanell.
7. Enfin, badigeonner la galette de beurre salé à l'aide d'un pinceau

LES CONSEILS DE NINA:

Une variante de cette recette « oeuf miroir » est la complète « oeuf brouillé » :

Battre l'oeuf entier dans un bol avec une bonne cuillerée de crème liquide, une pincée de sel et de poivre.

Verser ce mélange sur la galette, parsemer d'emmental râpé et déposer une tranche entière de jambon.

Plier la galette en « portefeuille » à ras des côtés de la tranche de jambon, retourner la galette, posez une bonne noisette de beurre dessus puis retourner encore l'ensemble sur la plaque pour faire fondre le beurre et rendre la crêpe croustillante.

Retourner la galette une dernière fois sur la plaque avant de servir sur une assiette chaud

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 avec une cuillerée à soupe de

sucres 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 poêle, 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 réussi, faites chauffer l'alcool dans une petite casserole (sans le faire bouillir) et enflammez-le avant de le verser sur la crêpe !

PAIN A HAMBURGER

Préparation : 30 min

cuisson : 15 min

6 personnes

- 1 c.c. de levure boulangère
- 400g de farine
- 1 œuf
- 30g de beurre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 80 ml d'eau
- 120 ml de lait

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve de votre Machine à Pain (Programme Pâte) ou dans votre pétrin si vous n'en avez pas il est possible de pétrir à la main.
2. Laissez lever la pâte pendant 30 minutes dans un endroit sec (pas besoin si elle a été réalisée en machine à pain).
3. Une fois la pâte levée, sur une plaque de four, Formez 6 boules et laissez encore lever dans un endroit sec à

couvert.

4. Vaporisez les petits pains d'eau, parsemez-les de graines de sésame et enfournez les pour à peu près 15 minutes à 200°C. Vous pouvez garnir vos hamburger comme vous le souhaitez.

CRÊPES AU CARMEL 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.

PÂTE A GAUFRE

10 A 12 GAUFRES

250 g de farine
1 demi paquet de levure chimique
20g de sucre en poudre
3 oeufs battus
75g de beurre fondu
50 cl de lait
Du sucre glace
1 cc de sel

1. Dans une terrine, mettez la farine, la levure, le sel et sucre
2. Creusez un puits au centre et versez les œufs battus, le beurre fondu et petit à petit le lait.
3. Bien mélanger le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à

obtenir une pâte lisse et homogène.

4. Couvrir avec un linge et laissez reposer au moins 1h.

Préparation de la gaufre

1. Chauffez et graissez le gaufrier

2. Versez une louche de pâte dans le gaufrier ouvert.

3. Fermez le gaufrier et le retournez quelques secondes (si possible) afin de bien répartir la pâte.

4. Laissez cuire pendant 3 à 5 minutes suivant votre machine.

5. Détachez la gaufre et la saupoudrez de sucre glace (ou autre suivant la recette).

LES CONSEILS DE NINA:

vous pouvez faire des gaufres salées. La recette est la même à l'exception du sucre

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 poêle 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.

GALETTE TUNISIENNE

Préparation : 1 h 40

cuisson : 20 min

4 personnes :

- 200 g de semoule fine
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1,5 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'eau tiède. Pour la farce:

- 1/2 oignon
- 1/2 poivron
- Du persil
- 1 boîte de thon au naturel
- De l'huile d'olive
- Du sel, poivre, paprika, curcuma
- Du fromage râpé (facultatif)

1. Pour ceux qui utilisent la machine à pain, il suffit juste de verser les ingrédients dans l'ordre indiqué plus haut et de mettre en route le programme pâte.
2. Sinon vous pouvez verser les ingrédients dans un récipient et pétrir 10 bonnes minutes et laisser lever 1 heure et demi dans un endroit sec.
3. Faites revenir l'oignon, le persil hachés et le poivron émincé dans de l'huile d'olive.
4. Ajoutez 2 tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux, le sel, le poivre et une pincée de chaque épice.
5. Ajoutez un peu d'eau et laissez mijoter jusqu'à absorption complète de la sauce. Divisez votre pâte en 4 , étalez chaque pâton en cercle (sans repétrir) et disposez un peu de farce, de thon et de fromage râpé sur la moitié du disque que vous refermerez en soudant bien les bords. Mettre à cuire sur un tajine ou une bonne poêle en fonte.

LE RUSTIQUE AUX POMMES

CARAMELISEES

Préparation : 15 min

cuisson : 25 min

4 personnes:

- 3 pommes
- 150 g de sucre

1. Épluchez et coupez les pommes en tranches. Beurrez un moule allant au four.
2. Préparez un caramel : Dans une casserole, verser le sucre et 5 cl d'eau.
3. Lorsque le caramel est doré, le versez immédiatement dans le moule. Ajoutez les pommes sur le caramel en les disposant comme pour une tarte.
4. Versez la base dessus. Enfournez 25 minutes environ. Laissez refroidir.
5. Plongez le fond du moule dans un récipient d'eau chaude pour décoller le caramel. Retournez sur une assiette, le gâteau se démoulera facilement.

CLAFOUTIS AUX POMMES REINETTES

Préparation : 15 min

cuisson : 15 min

4 personnes:

- 3 œufs
- 6 cuillères à soupe de farine
- 6 cuillères à soupe de sucre (5 pour moi)

- 3 cuillères à soupe de lait (j'ai utilisé du lait écrémé)
 - 3 cuillères à soupe d'huile
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 sachet de levure chimique
 - 5 ou 6 pommes reinettes moyennes
 - 4 ou 5 pruneaux dénoyautés (facultatif)

1. Battre les œufs en omelette, ajoutez tous les ingrédients et mélanger.
2. Éplucher les pommes et les coupez en petits dés, coupez les pruneaux en petits morceaux aussi, ajoutez à la préparation et mélangez doucement.
3. Mettre dans un moule beurré et cuire au four.
4. 10 minutes avant la fin de cuisson parsemer le clafoutis avec (le mélange suivant: un peu de sucre roux, 1 pincée de cannelle et 1 pincée de muscade)