

Crêpes et beignets

Les crêpes et beignets étaient traditionnellement des recettes réalisées plus particulièrement au moment de la chandeleur et des carnivals, période favorite des enfants qui participent souvent à leur confection. Les crêpes et galettes sont désormais consommées toute l'année, tant dans les foyers que dans les nombreuses crêperies qui se sont multipliées depuis les années 70, elles étaient auparavant essentiellement présentes en Bretagne.

Il est possible d'y associer les « pancakes » apparus en France également durant cette même période.

Chaque personne possède ses propres recettes de crêpes et beignets je vais seulement vous donner une recette basique de chaque et d'éventuelles variantes et adaptations.

Si vous souhaitez consulter des recettes, je vous donne l'adresse d'un site qui en recèle plusieurs : <http://www.cuisine-et-mets.com/desserts/beignets-et-crepes/>

Appareil à crêpes : 250g de farine, 4 œufs, un demi-litre de lait, 1 pincée de sel, 50 g. de beurre fondu, une pincée de sucre.

Il est possible de parfumer avec un alcool (rhum, Calvados, Cognac, Cointreau, Grand Marnier etc. ou autre arôme, fleur d'oranger, eau de rose etc.

Conseils : laisser reposer l'appareil une heure ou deux avant de cuire les crêpes à la poêle, afin qu'elles soient bien souples, mettez peu de sucre car le sucre fait trop caraméliser la crêpe et ajoute le risque d'attachement à la poêle.

Les crêpes peuvent être consommées au sucre ou accompagnées de mets sucrés, confiture, chocolat etc. elles peuvent être flambées, fourrées de divers ingrédients ou être superposées dans un moule ou terrine pour former un gâteau de crêpes.

Recette réalisée crêpes Flambée à la Saosnoise :

Éplucher, épépiner et tailler en cube d'1 cm les pommes, les cuire dans une sauteuse au beurre chaud, flamber au Calvados, incorporer de la crème pâtissière, fourrer les crêpes, les dresser sur un plat, passer au four, flamber à la sortie du four et servir.

Les recettes de beignets sont multiples, je vous en donne deux pour des utilisations différentes.

Pâte à beignets traditionnelle, pour utilisation dessert avec ou sans fruit :

250 g de farine, 25 cl de lait ou bière ou moiti é de chaque, 2 jaunes d'œufs, 1 cuiller à soupe d'huile, 1 pincée de sel, 75 g de sucre, 3 blancs d'œufs.

Mélanger les ingrédients sans les blancs d'œufs, laisser reposer, au moment d'utiliser, ajouter délicatement les blancs d'œufs montés en neige bien ferme.

Pâte à beignets pour utilisation salée (crevettes, langoustines, calamars, amourettes, cervelle etc.)

Monter 2 blancs d'œufs en neige, ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de fécule de pomme de terre, quelques gouttes de jus de citron et sel, cette pâte est généralement celle utilisée dans la cuisine asiatique.