Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crèpe dentelle au caramel de beurre salé

Ingrédients

500 g de farine, 7 œufs entiers , 8 cl d'huile d'arachide , 1 l de lait entier, 2 pincées de sel, , Caramel, , 80 g de crème fraîche, 80 g de beurre demi-sel, 200 g de sucre ,

Préparation

Peser la farine et tamiser en versant dans un grand cul-de-poule. Ajouter les œufs battus, l'huile et le sel. Battre au fouet puis incorporer le quart du lait. Fouetter à nouveau pour incorporer.
Lorsque la pâte est homogène, ajouter le restant du lait et mélanger sans laisser de grumeaux.
Laisser reposer à température ambiante, une heure ou deux, pour laisser l'amidon gonfler.
Pour le caramel :
Disposer le sucre semoule dans un poêlon en y ajoutant un peu d'eau (ou pas d'eau!) et une pincée de sel.
Faire caraméliser sur feu vif en secouant le poêlon par le manche (ne pas mélanger dans le poêlon!, jusqu'à obtention d'une belle couleur blond noisette, puis y incorporer la crème fraîche chauffée.
Remettre sur feu doux, puis incorporer le beurre salé (par petits morceaux) et bien remuer pour homogénéiser la préparation.
Verser ensuite le caramel obtenu dans un bol, et le réserver à température ambiante.
Faire chauffer une poêle à crèpes et beurrer très légèrement. Verser une petite louche de pâte, étaler en inclinant la poêle, et laisser blondir des deux côtés. Décorer d'un filet de caramel, plier en deux et servir sur assiette chaude. Décorer éventuellement d'un peu de sucre glace.

Notes :