



Fête des crêpes

Thierry ROUSSILLON

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Fête des crêpes Thierry ROUSSILLON

 [Telecharger Fête des crêpes ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Fête des crêpes ...pdf](#)

Fête des crêpes

Thierry ROUSSILLON

Fête des crêpes Thierry ROUSSILLON

Téléchargez et lisez en ligne Fête des crêpes Thierry ROUSSILLON

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

A l'occasion de la chandeleur 2008 (12 février), c'est la fête des crêpes dans la collection Carré cuisine !

Synonyme de cuisine festive et conviviale, voici la crêpe sous toutes ses coutures : aumonières, roulés, gâteau de crêpes superposées, cigare de crêpe...

Salée, elle est un plat complet ; garnie de légumes, elle devient une présentation d'accompagnement original. Sucrée, elle se met au parfum : les recettes traditionnelles (crêpe à la pomme) côtoie des recettes plus exotiques (crêpes d'ananas aux épices) ou résolument gourmandes (crêpes crème fouettée aux marrons et éclats de marrons glacés).

En introduction de l'ouvrage, les recettes des différentes pâtes à crêpe et à galette. Mais si le temps vous manque, vous pouvez aussi acheter des crêpes déjà faites et les garnir selon les recettes pour un réchauffage express à la maison !

Extrait

SIX RECETTES DE PÂTES À CRÊPES

Vous pouvez bien sûr acheter en grande surface des crêpes ou des galettes toutes faites mais nous vous conseillons de mettre la main... à la pâte ! Voici six recettes pour les faire à la maison.

PÂTE À LA FARINE DE SARRASIN

Pour 20 galettes environ :

Versez 250 g de farine de sarrasin en fontaine dans une jatte. Incorporez-y 2 oeufs battus, 2 cuillerées à soupe d'huile et 1 pincée de sel. Ajoutez 25 cl d'eau et 10 cl de lait petit à petit. Mélangez bien et laissez reposer 30 minutes.

Faites cuire vos galettes dans une poêle beurrée, comme on fait cuire des crêpes.

CRÊPES AU LAIT DE COCO

Pour 20 crêpes :

Deux heures à l'avance : dans une jatte, fouettez 240 g de farine et 50 cl de lait de coco, jusqu'à l'obtention d'une préparation fluide et sans grumeaux. Ajoutez alors 4 oeufs préalablement battus et 1 pincée de sel.

Versez 50 g de beurre fondu et 1 cuillerée à soupe de bière. Mélangez encore : la pâte doit être nappante, un peu comme une crème anglaise. Si vous la trouvez trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Couvrez le saladier d'un torchon et laissez reposer la pâte pendant 2 heures.

Mélangez la pâte, faites fondre un morceau de beurre dans une poêle posée sur feu vif. Versez alors une louche de pâte pour en recouvrir le fond. Laissez-la cuire 2 à 3 minutes, puis retournez-la (faites-la sauter : c'est plus spectaculaire) et faites cuire la crêpe de l'autre côté. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

CRÊPES AU LAIT DE SOJA

Procédez exactement comme pour les crêpes au lait de coco en remplaçant le lait de coco par du lait de soja.

CRÊPES DE FROMENT SALÉES

Pour 20 crêpes :

Versez 250 g de farine de froment en fontaine dans une jatte. Incorporez-y 3 oeufs battus, 2 cuillerées à soupe d'huile et 1 pincée de sel. Ajoutez 50 cl de lait petit à petit. Mélangez bien et laissez reposer 30 minutes.

Faites cuire vos crêpes dans une poêle beurrée.

CRÊPES DE FROMENT SUCRÉES

Pour 20 crêpes :

Versez 250 g de farine de froment en fontaine dans une jatte. Incorporez-y 3 oeufs battus, 2 cuillerées à soupe d'huile, 2 cuillerées à soupe de sucre, 1 cuillerée à soupe d'extrait de vanille (ou de rhum, etc.) et 1 pincée de sel. Ajoutez 50 cl de lait petit à petit. Mélangez bien et laissez reposer 30 minutes.

Mélangez la pâte, faites fondre un morceau de beurre dans une poêle posée sur feu vif. Versez alors une louche de pâte pour en recouvrir le fond. Laissez-la cuire 2 à 3 minutes, puis retournez-la et faites cuire la crêpe de l'autre côté. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

CRÊPES AU LAIT D'AMANDE SUCRÉ

Procédez exactement comme pour les crêpes au lait de coco en remplaçant le lait de coco par du lait d'amande que vous aurez pris soin d'additionner de 2 cuillerées à soupe de sucre. Présentation de l'éditeur A l'occasion de la chandeleur 2008 (12 février), c'est la fête des crêpes dans la collection Carré cuisine !

Synonyme de cuisine festive et conviviale, voici la crêpe sous toutes ses coutures : aumonières, roulés, gâteau de crêpes superposées, cigare de crêpe...

Salée, elle est un plat complet ; garnie de légumes, elle devient une présentation d'accompagnement original. Sucrée, elle se met au parfum : les recettes traditionnelles (crêpe à la pomme) côtoie des recettes plus exotiques (crêpes d'ananas aux épices) ou résolument gourmandes (crêpes crème fouettée aux marrons et éclats de marrons glacés).

En introduction de l'ouvrage, les recettes des différentes pâtes à crêpe et à galette. Mais si le temps vous manque, vous pouvez aussi acheter des crêpes déjà faites et les garnir selon les recettes pour un réchauffage express à la maison !

Download and Read Online Fête des crêpes Thierry ROUSSILLON #F0RYIUSD7MG

Lire Fête des crêpes par Thierry ROUSSILLON pour ebook en ligne Fête des crêpes par Thierry ROUSSILLON Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Fête des crêpes par Thierry ROUSSILLON à lire en ligne. Online Fête des crêpes par Thierry ROUSSILLON ebook Téléchargement PDF Fête des crêpes par Thierry ROUSSILLON Doc Fête des crêpes par Thierry ROUSSILLON Mobipocket Fête des crêpes par Thierry ROUSSILLON EPub
F0RYIUSD7MGF0RYIUSD7MGF0RYIUSD7MG