



ATELIER CUISINE 23 ET 24 JANVIER 2012 CREPES ET PANEQUETS

PÂTE À CRÊPES

Ingrédients pour 4 personnes

- 100gr de farine
- 4 œufs
- 2,5gr de sel
- 2 dl de lait
- 30gr de beurre
- 4dl de bière

Préparation

Mettez la farine dans un saladier. Faites un puits. Versez la moitié du lait. Délayez à la spatule en partant du centre. Battez les œufs en omelette, ajoutez-les à la farine en tournant. Incorporez la matière grasse (beurre, huile). Versez le reste de lait puis la bière. La pâte doit être coulante mais non liquide.

CRÊPE À LA FONDUE D'ENDIVE ET SAUMON À L'ANETH

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 crêpes
- 2 belles endives
- 200gr de saumon frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 brin d'aneth
- 50gr de beurre
- 20cl de crème fraîche
- sel poivre



Préparation

Enlevez la base amère des endives, essuyez-les et émincez-les dans le sens de la hauteur. Faites-les braiser dans le beurre pendant 15 minutes. Assaisonnez-les. Débarrassez-les. Déglacez la sauteuse avec la crème fraîche et réservez.

Préchauffez le four à 150° (th5). Coupez le saumon en tranches de 2 cm de largeur, passez-le à l'huile d'olive, assaisonnez.

Étalez les crêpes, garnissez-les avec la fondue d'endive, pliez-les en triangle et disposez-les sur un plat allant au four, posez une tranche de saumon sur chaque crêpe, enfournez et laissez cuire 5 mn.

Faites réchauffer la crème, dressez sur assiette, nappez avec la crème et décorez avec un brin d'aneth.

PANNEQUET SAVOYARD

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 crêpes
- 2 belles pommes de terre
- 80gr de lardons
- 50gr d'oignons
- 100gr de reblochon



Préparation

Cuisez les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante salée. Epluchez et hachez les oignons. Faites revenir les lardons avec les oignons. Egouttez-les sur du papier absorbant. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches. Etalez les crêpes, garnissez le centre avec quelques tranches de pomme de terre recouvrez avec les lardons et oignons. Détaillez le reblochon en fines tranches. Déposez une tranche sur les lardons. Roulez les crêpes en pannequet de sorte que le fromage reste sur le dessus. Disposez-les sur un plat allant au four et enfournez-les 5 minutes (four th.5 150°). Servez chaud accompagné d'une salade.

TERRINE DE CRÊPES AUX FRUITS RAFRAÎCHIS

Ingrédients pour 1 terrine de 8 à 10 personnes

- 8 crêpes sucrées
- 1boîte de 500gr de fruits au sirop
- 6 feuilles de gélatine
- coulis de fruits rouges

Pour la crème anglaise

- 50cl de lait
- 5 jaunes d'œuf
- 100gr de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille



Préparation

Réalisez la crème anglaise : chauffez le lait avec la gousse de vanille, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre, versez un peu du lait bouillant sur les jaunes en remuant bien, reversez dans la casserole et faites cuire doucement en remuant continuellement avec une spatule : **la crème ne doit pas bouillir**. Dès que la crème nappe à la spatule, arrêtez la cuisson en trempant le fond de la casserole dans de l'eau froide sans arrêter de remuer.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et incorporez les à la crème. Filtrez et laissez refroidir.

Égouttez et hachez les fruits au sirop.

Chemisez la terrine avec des crêpes, laissez les déborder. Etalez un peu de crème anglaise bien refroidie, puis ajoutez une couche de fruits. Recouvrez avec une crêpe. Renouvelez cette opération jusqu'à remplir complètement la terrine.

Entreposez la terrine au froid au moins 2 heures. Au moment de servir démoulez et coupez en tranches et servez sur assiette avec un coulis de fruits rouges.