

Date : 03/02/12

## Les crêpes : cahier de tendances

Les crêpes : cahier de tendances

Chandeleur oblige, ce soir on met la main à la pâte.

Qu'on les préfère en mode salée ou sucrée, gourmande, fine ou épaisse, elles continuent de rassembler autour de la table. Et cette année pour être la reine de la soirée on fait sauter les **crêpes** en mode vintage. On virevolte entre les années 80, 90 et 2000 avec trois ambassadeurs, Emmanuel **Ryon**, le tsar de la pâtisserie (Champion du monde de la pâtisserie en 1999, à la tête du **café Pouchkine** de Moscou et de Paris), Christophe Felder (Chef pâtissier du Crillon pendant 15 ans, il se consacre à l'écriture d'ouvrages et à transmettre sa passion de la pâtisserie) et Pascal Favre d'Anne (une étoile au guide Michelin) qui se prêtent avec talent, au jeu des générations. Rétrospective en images par décennies, de six recettes originales et décalées aux parfums régressifs.

> Plus de recettes de crêpes sur elle.fr

Delphine Gautherin



## Évaluation du site

Cette section du site du magazine féminin Elle diffuse des recettes de cuisine et des articles concernant la gastronomie en général.

Cible  
Spécialisée

Dynamisme\* : 19

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

1980

Les 80' traduisent selon Vincent Grégoire, expert des tendances de l'agence Nelly Rody « une période graphique, énergique dominée par une quête éperdue de performance. »

La tendance s'exprime « en vitamines, en couleurs avec une ouverture sur le métissage, le fast-food et le nomadisme.

Crêpes aux guimauves à la fraise, d'Emmanuel Ryon

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

Pâte à crêpes vanille cannelle

- 4 verres de lait
- 3 œufs
- 2 verres de farine fluide Francine
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 40g d'huile de noisette
- 1 gousse de vanille

Chantilly aux guimauves à la fraise

- 20 cl de crème fleurette
- 130g de guimauve à la fraise

Préparation :

Pâte à crêpes vanille cannelle

- Dans une casserole, chauffer le lait et ajouter la cannelle en poudre et la gousse de vanille coupée en 2 et grattée.
- Laisser infuser 15 minutes puis passer au chinois
- Dans un saladier, mélanger le sucre, le sel, la farine fluide Francine et les œufs.
- Ajouter le lait tiède infusé. Mélanger puis ajouter l'huile de noisette.

Chantilly aux guimauves à la fraise

- Dans une casserole, porter la crème à ébullition, ajouter les guimauves à la fraise.
- Mélanger au fouet quand toutes les fraises sont fondues.
- Verser la Chantilly dans un siphon et placer 2 cartouches de gaz.
- Réserver au réfrigérateur 30 minutes.

Cuisson :

- Chauffer sur un feu vif une poêle à crêpes de 22 cm de diamètre légèrement beurrée
- Verser une louche
- Cuire 2 à 3 minutes, retourner et finir la cuisson.
- Réserver

Finition :

- Placer la crêpe au centre de l'assiette, ajouter la chantilly aux guimauves à la fraises et décorer de fraises, fruits rouges et menthe.

Petit Plus : Pour utiliser un siphon à Chantilly, il est important de le secouer de haut en bas 5 fois avant utilisation. Si le siphon est resté trop longtemps au réfrigérateur, le placer dans un récipient d'eau chaude quelques instants.



## Millefeuille de crêpes

Sucrées - salées foie gras et Milk-Shake à l'orange de Pascal Favre d'Anne

Temps de préparation : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

### Pâte à crêpes

- 250 g de farine fluide Francine
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 700 g de lait tiède
- 40 g de beurre fondu

### Garniture

- 400 g de foie gras
- 250 g de crème
- 250 g de lait
- 4 cl de Cointreau

### Préparation Pâte à crêpes

- Mélanger les ingrédients et ajouter à la fin le beurre fondu
- Cuire les crêpes dans une poêle. Les découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 10 cm de diamètre.
- Les mettre au four à 180° pendant 3 minutes afin de les faire croustiller.

### Milk-Shake à l'orange

- Presser les oranges, mettre le jus dans une casserole et faire réduire de moitié.
- Ajouter le Cointreau. Laisser refroidir, incorporer le lait et la crème.
- Mettre dans un siphon.

### Le foie gras

- Couper 4 tranches de foie gras d'une belle épaisseur et cuire dans une poêle très chaude 2 minutes sur chaque face.

### Finition

- Disposer une crêpe, une tranche de foie gras. Renouveler l'opération 2 fois.
- Décorer avec une touche de Milk-Shake aux oranges et selon les envies.

### Petit plus

Des petits gourmands à table ? L'astuce de Pascal Favre d'Anne : Remplacer le Cointreau par un sirop d'oranges.



1990

Les 90' symbole de simplicité et de naturalité influencée par l'extrême Orient. Tout se doit d'être zen, avec le triomphe du cocooning et du nesting. L'individu ralentit le temps, recherche la sérénité, l'harmonie et l'équilibre.

### **Bonbons croustillants de crêpes au sarrasin, d'Emmanuel Ryon**

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

#### **Pâte à crêpes au sarrasin**

- 1 sachet de préparation pour crêpes au sarrasin Francine
- ½ litre d'eau

#### **Crème au chocolat**

- 15 cl de crème fleurette
- 150g de chocolat noir 70%
- une cuillère à soupe de crème de marron

#### **Préparation Pâte à crêpes au sarrasin :**

- Mélanger la préparation à crêpes au sarrasin Francine et l'eau
- Remuer
- Verser une louche de préparation dans une poêle et laisser cuire 2/3 minutes
- Réserver

#### **Crème au chocolat :**

- Porter la crème à ébullition dans une casserole
- Ajouter le chocolat et mélanger au fouet

#### **Montage :**

- Sur une crêpe cuite, étaler une cuillère à soupe de crème au chocolat et ½ cuillère de crème de marron. Rouler la crêpe.
- Couper le rouleau de crêpe en trois.
- Réserver.

#### **Finition :**

- Étaler au pinceau du beurre fondu sur le rouleau de crêpe et tourner chaque extrémité pour imiter un bonbon.
- Saupoudrer légèrement de sucre glace
- Caraméliser au four thermostat 8 pendant 4 à 5 minutes.

**Petit plus :** Les bonbons peuvent être réalisés une journée à l'avance, conservés et réfrigérés filmés et caramélisés au dernier moment pour plus de croustillant.



### **Crêpes légères au chocolat verveine et menthe de Christophe Felder**

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

#### **Pâte à crêpes au chocolat**

- 125 g de farine fluide Francine
- 400 g de lait entier
- 2 œufs
- 1 pincée de sel fin
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de cacao amer
- 100 g de crème liquide

#### **Crème mousseuse verveine menthe**

- 12 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 4 œufs
- 30 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre en poudre pour les blancs d'œufs
- 20 g de fécule de maïs
- 3 feuilles de gélatine
- 8 g de menthe fraîche
- 100 g de pépites de chocolat

#### **Préparation Pâte à crêpes**

- Mélanger la farine fluide Francine et le cacao amer.
- Verser 1/3 du lait et les 2 œufs, fouetter.

- Ajouter le reste du liquide. Mixer 1 min, laisser reposer la pâte 45 minutes, cuire des crêpes.
- Après cuisson des crêpes, tailler-les à l'aide d'un cercle afin d'obtenir une belle forme ronde.

### **Crème mousseuse verveine menthe**

- Casser les œufs et séparer le blanc du jaune.
- Préparer une crème pâtissière avec les jaunes, 30 g de sucre, la fécule et le lait.
- Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau, rincer et égoutter.
- Les incorporer à la crème pâtissière chaude en remuant pour les dissoudre.
- Retirer du feu.
- Monter les blancs en neige en incorporant le sucre au fur et à mesure.
- Incorporer le quart des blancs en neige à la crème pâtissière.
- Verser ensuite le mélange sur le reste des blancs en travaillant au fouet.

### **Finition**

- Étaler un peu de crème sur chaque crêpe.
- Disposer les pépites de chocolat et replier-les en deux.
- Découper à l'emporte-pièce.

Faire cuire quelques minutes à four chaud (200°C) et saupoudrer de sucre glace.



2000

Les 2000 imposent un millénaire de l'extraversion, de l'expérience, de l'extrême et de l'exotisme. « L'individu aspire au statut de star, de vip ». Place aux tendances, bling bling, luxe, logos. « C'est la folie consumériste ». La gourmandise n'est pas un péché mais une vertu, une passion, une règle de bonne conduite.

### **Crêpes à l'émulsion de fleurs de Pascal Favre d'Anne**

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à crêpes

- 250 g de farine bio Francine
- 20 g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- ½ litre de lait
- 40 g de beurre fondu

## Crème aux parfums de fleurs

- 2 cl d'eau de rose
- 2 cl de sirop de fleur de sureau
- 2 cl de sirop de mimosa
- 200 g de lait entier
- 2 g d'Agar Agar
- 20 cl de crème liquide

## Préparation Pâte à crêpes

- Mélanger les ingrédients et ajouter à la fin le beurre fondu.
- Cuire les crêpes dans une poêle.

## Crème aux parfums de fleurs

- Mélanger tous les ingrédients et les mettre dans un siphon.
- Ajouter deux cartouches de gaz.
- Laisser reposer au froid.

## Finition

- Dresser dans une assiette la crêpe.
- Mettre un peu de « chantilly aux fleurs ».
- Ajouter en décoration quelques fleurs.

**Petit plus** : Pour varier les plaisirs, on peut utiliser toutes les eaux florales et sirops de fleurs : violette, lavande, hibiscus, jasmin ou fleurs d'oranger...



## Galette de sarrasin, duxelle de champignons et émincés de poulet de Christophe Felder

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à galettes de sarrasin

- 1 sachet de préparation pour crêpes au sarrasin Francine
- ½ litre d'eau

Duxelle de champignons

- 400 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 40 g de beurre

- Sel et poivre
- Persil
- 125 g de crème fraîche

#### Les blancs de poulet

- 2 blancs de poulet
- 1 verre de vin blanc
- 125 g de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 4 brins de persil
- 5 brins de cerfeuil
- 6 brins de ciboulette
- Sel et poivre

#### Préparation Galette de sarrasin

- Mélanger la préparation pour crêpes au sarrasin Francine et l'eau.
- Et procéder comme pour les crêpes.

#### Duxelle de champignons

- Hacher finement les champignons et les échalotes.
- Préparer une poêle et faire fondre une noix de beurre.
- Ajouter les échalotes et les champignons.
- Faire suer sans faire colorer et ajouter le persil finement haché.
- Lorsque l'eau est évaporée, ajouter la crème.

#### Les blancs de poulet

- Préchauffer le four à 200°.
- Dans une poêle à feu vif, faire revenir les blancs de poulet, les dorer et déposer dans un plat.
- Ajouter tous les ingrédients et mettre le plat au four pendant 15 à 25 minutes.

#### Finition

- Dans une poêle chaude, réchauffer la galette.
- Garnir de duxelle et de lamelles de blancs de poulet.
- Servir bien chaud.