

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Crêpes Bicolores

Grill All-Clad – TM6

Ingrédients :

- 50 g de beurre demi-sel
- 600 g de lait entier
- 250 g de farine de gruau fluide
- 4 œufs
- 1 bouchon de rhum ambré (bouteille)
- 2 c.à.c de cacao amer en poudre
ou 1 pointe de colorant de couleur



Préparation:

Mettre le beurre demi-sel coupé en cubes dans le bol et faire fondre 2 min/70°C/vitesse 2.

Ajouter le lait entier, la farine de gruau fluide, les œufs et le rhum ambré. Mixer 20 sec/vitesse 4.

Si elle est trop épaisse, ajouter un peu de lait. Prélever les 3/4 de la pâte (neutre) dans un saladier.

Dans le 1/4 de pâte restante du bol, ajouter le cacao amer en poudre ou colorant de couleur. Mélanger 15 sec/vitesse 4.

Pour la cuisson:

Verser la pâte colorée dans une bouteille à bouchon percé de petits trous (bricolage maison) ou dans un entonnoir automatique, petit débit. Laisser les pâtes neutre et colorée reposer au moins 30 minutes avant utilisation. Beurrer légèrement une crêpière et chauffer à feu moyen ou chauffer le plat de cuisson du grill standard ou XL à 270°C, pour la première crêpe mettre une noisette de beurre demi-sel. En premier, réaliser les motifs avec la pâte colorée. Puis ajouter une petite louche de pâte en faisant tourner la poêle ou en bougeant le plat de cuisson pour permettre à la pâte de couvrir entièrement le fond. Cuire jusqu'à coloration dorée des bords (position fermée pour le grill). Retourner la crêpe et cuire selon choix. Réserver la crêpe cuite sur une assiette ou un plateau. Tartiner la moitié de la crêpe de pâte à tartiner ou confiture ou sucre et plier ou plier/rouler pour les rectangulaires.

Bon Appétit