

LES CRÊPES SOUFFLÉES DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/crepes-soufflees/>

Des crêpes soufflées ultra aériennes, à la texture légère, entre crêpe classique et pancake

Chef : Christophe Felder

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crêpe, Crêpe Et Gaufre, Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour 20 crêpes de 16 cm de diamètre

667 grammes de Lait 64,03 Centilitres/640,32 Millilitres

1 Gousse de Vanille

100 grammes de Farine

100 grammes de Sucre

83 grammes de Beurre

10 Oeufs 500 grammes

7 grammes de Fécule de Pomme de Terre Sinon de la Maizena

*option (je recommande)

1/2 Zeste d'Orange

Pour 15 crêpes de 16 cm de diamètre

500,2 grammes de Lait 48,02 Centilitres/480,19 Millilitres

3/4 Gousse de Vanille

75 grammes de Farine

75 grammes de Sucre

62,2 grammes de Beurre

7,5 Oeufs 375 grammes

5,2 grammes de Fécule de Pomme de Terre Sinon de la Maizena

*option (je recommande)

0,4 Zeste d'Orange

Pour 10 crêpes de 16 cm de diamètre

333,5 grammes de Lait 32,02 Centilitres/320,16 Millilitres

1/2 Gousse de Vanille

50 grammes de Farine

LES CRÊPES SOUFLÉES DE CHRISTOPHE FELDER

50 grammes de Sucre
41,5 grammes de Beurre
5 Oeufs 250 grammes
3,5 grammes de Féculé de Pomme de Terre Sinon de la Maizena
*option (je recommande)
1/4 Zeste d'Orange

Instructions

1. Faire chauffer le Lait (667 g ou 64,03 Centilitres/640,32 Millilitres) dans une casserole mais sans bouillir
2. Gratter les graines de la Gousse de Vanille (1) et verser dans la casserole
3. Retirer du feu, et ajouter le Beurre (83 g) coupé en gros cubes, le temps qu'il fonde
4. Clarifier (séparer) les Oeufs (10)
5. Dans un blender, verser le Lait (667 g ou 64,03 Centilitres/640,32 Millilitres) (avec le beurre fondu), et laisser refroidir à température ambiante
6. Verser les poudres : la Farine (100 g), le Sucre (100 g) et la Féculé de Pomme de Terre (7 g)
7. Verser les 10 Jaunes
8. Mixer pendant 5 minutes
9. Verser dans un grand bol
10. Fouetter les 10 Blancs d'oeufs
11. Ne pas trop "serrer" les blancs, ils doivent rester assez souples pour être incorporés
12. En option, vous pouvez prélever le Zeste d'Orange (1/2) et l'ajouter
13. On a 2 bols à incorporer
14. Verser 1/3 des blancs fouettés dans le bol, et fouetter pour détendre
15. Verser un 2ème tiers, et incorporer délicatement sans fouetter, avec une maryse
16. Finir de même avec le 3ème tiers
17. La texture finale est différente d'une pâte à crêpe classique. Elle est très mousseuse, et beaucoup moins liquide

Cuisson

18. Chauffer une poêle et huiler
19. Verser une louche de pâte
20. La pâte n'étant pas liquide, on doit étaler avec une spatule coudée ou une cuillère
21. Ensuite, Felder nous dit de cuire au four, à 180 C (Thermostat 6) : c'est le principe d'un soufflé. Pour cela, vous devez vous assurer que la poêle résiste au four
22. L'autre technique, c'est de cuire l'autre face de la crêpe sur le feu et non au four : la crêpe sera un peu moins soufflée, mais c'est plus pratique et plus rapide
23. Retourner et cuire
24. Empiler les crêpes

LES CRÊPES SOUFLÉES DE CHRISTOPHE FELDER