

Crêpes au sucre à l'orange

Le sucre à l'orange transforme de simples crêpes en un dessert lumineux : dès la cuisson, un voile d'agrumes vient parfumer la pâte dorée, la rendant à la fois tendre et légèrement zestée. La texture moelleuse des crêpes contraste délicieusement avec le petit croquant apporté par le sucre parfumé saupoudré au dernier instant.

Idéales pour un goûter familial ou une fin de repas chaleureuse, ces crêpes se réalisent rapidement avec des ingrédients faciles à trouver et un geste final qui sublime chaque bouchée. Préparez la pâte, laissez-la reposer quelques minutes, puis cuisez les crêpes et agrémentez-les d'un peu de beurre fondu et de sucre à l'orange pour un résultat simple, gourmand et très parfumé.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
20 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 250 g de farine de blé
- 3 œufs
- 500 ml de lait entier ou végétal
- 30 g de sucre de canne (ou sucre blond)
- 1 cuillère à soupe de Sucre à l'orange (pour la pâte)
- 40 g de beurre fondu (+ un peu pour la cuisson et le service)
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif)
- Sucre à l'orange supplémentaire pour saupoudrer au service (environ 1 à 2 cuillères à café par personne)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sucre à l'orange



Scanner pour voir le produit

Préparation

Dans un grand saladier, tamisez la farine avec la pincée de sel. Ajoutez le sucre de canne et la cuillère à soupe de Sucre à l'orange puis mélangez.

Faites un puits, cassez les œufs au centre et commencez à incorporer doucement la farine avec un fouet en versant progressivement la moitié du lait pour obtenir une pâte épaisse sans grumeaux.

Ajoutez le reste du lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille si désiré. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse et fluide. Ajustez la consistance avec un peu de lait si la pâte est trop épaisse.

Laissez reposer la pâte 10 à 15 minutes à température ambiante: cela détend le gluten et favorise des crêpes plus souples.

Chauffez une poêle antiadhésive à feu moyen et graissez-la légèrement avec un peu de beurre. Versez une louche de pâte en l'étalant finement puis cuisez 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les bords se détachent.

Retournez la crêpe et poursuivez la cuisson 30 à 60 secondes. Empilez les crêpes sur une assiette en les couvrant d'un torchon propre pour qu'elles restent tièdes et souples.

Au moment de servir, badigeonnez légèrement chaque crêpe d'un peu de beurre fondu et saupoudrez 1 à 2 cuillères à café de Sucre à l'orange par portion pour libérer immédiatement les arômes d'agrumes.

Servez chaud, éventuellement accompagné d'un filet de jus d'orange, d'un pot de confiture ou d'une crème fouettée selon l'envie.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour des crêpes bien moelleuses, ne faites pas la pâte trop liquide; elle doit napper la louche.

Chauffez la poêle entre chaque crêpe si nécessaire, et utilisez un peu de beurre pour la cuisson afin d'obtenir une belle couleur dorée. Saupoudrez le Sucre à l'orange au dernier instant sur des crêpes chaudes pour que la chaleur libère immédiatement les parfums.

