Crêpes inratables et caramel d'orange

Bonjour à toutes et tous

Ce billet aurait presque pu s'intituler « *le petit déjeuner idéal de février* »; je vais vous expliquer pourquoi. En terme de cuisine, il y a un terrain (voire deux, si on compte les « *pastas en 15 min* ») sur lequel mon mari me bat : les crêpes. Sa recette a toujours rencontré tous les suffrages à la maison, je n'arrive pas à avoir son tour de main, et c'est donc lui qui est préposé aux crêpes pour la chandeleur et autres occasions.

Mais mais mais… de temps en temps…. j'aime bien surprendre mes gourmands en leur préparant une fournée de « crêpes qui changent ». Un de ces derniers week-end, j'ai donc J'ai choppé une recette de pâte à crêpes ultra basique dans un magazine et préparé une fournée. Pour accompagner, la vision du paquet de sucre et des oranges m'a conduit à l'association du caramel d'orange à tartiner. Ni une, ni deux, je tentais.

Le bilan de cette petite session cuisine est :

- 1) que la recette de crêpes que j'ai trouvée sur le net est extrêmement facile et plutôt du style vraiment « inratable ».
- 2) Le caramel d'orange est une délicieuse bombe de gourmandise. La note profonde de l'orange se marie très bien avec le caramel crémeux. Et le tout se tartine super bien.
- 3) Mes gourmands ont été ravis en débarquant dans la salle à manger de découvrir la pile de crêpes, le sucre et le caramel d'orange ^^.

Je voulais vous partager ces idées de crêpes inratables au

caramel d’orange au cas où vous cherchiez une recette de crêpes faciles ou une recette de tartinable qui change, ou les deux. Ces recettes ne révolutionneront pas la chandeleur… mais parfois le bon démarrage d’une journée, cela peut se jouer à une pile de crêpes au caramel. Bonne journée !!

- Crêpes inratables -
& caramel d'orange
© Au Fil du Thym

Recette : Crêpes inratables et caramel d’orange

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 6 personnes (voire moins selon la gourmandise) :

Pour les crêpes :

- 250 g de farine
- 500 ml de lait
- 3 oeufs
- 50g de sucre
- 1 cuillérée à soupe de fleur d’oranger
- 1 pincée de sel
- un peu d’huile ou de beurre pour la cuisson

Pour le caramel d’orange

- 200 g de sucre
- 100 ml de crème
- 1 orange

Réalisation

Étape 1 : préparation de la pâte à crêpes

- Disposez la farine, le sucre, le sel dans un saladier.
- Cassez les œufs et mélanger pour les incorporer. Vous devriez obtenir une boule de pâte liée.
- Ajoutez le lait, la fleur d'oranger et fouettez pour bien délayer. S'il y a des grumeaux ou si vous avez la flemme, mettez un coup de mixer dans la pâte pour bien homogénéiser.
- Laissez reposer une heure

Étape 2 : Le caramel d'orange

- Prélevez le jus de l'orange.
- Dans une casserole, disposez le sucre, le jus d'orange et portez à feu assez vif. Pendant que cela cuit, ajoutez un peu de zestes d'orange (environ 1/6 de l'orange, il en faut très peu).
- Quand le caramel devient brun , retirez la casserole du feu et ajoutez la crème. Mélangez une première fois.
- Remettez à feu doux et mélangez régulièrement de manière à bien incorporer le caramel dans la crème. Une fois la préparation homogène, réservez dans une verrine.

Étape 3: Cuisson des crêpes

- Faites chauffer votre poêle crêpière puis une fois celle-ci chaude, baissez en position « moyen-vif » (pour ma part, c'est du 9/14 en feu induction).
- Entre temps, récupérez votre pâte à crêpe et donnez lui quelques coups de fouet pour faire remonter la farine.
- Huilez légèrement la crêpière à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile puis versez-y une louche de pâte.
- Laissez cuire jusqu'à ce que la crêpe se décolle

facilement de votre poêle.
- Retournez à (ou faites la sauter si vous y arrivez), et laissez cuire encore une petite minute sur la deuxième face.
- Débarrassez la crêpe sur une assiette, et itérez jusqu'à épuisement de la pâte.

Servez les crêpes inratables et le caramel séparé, que chacun dose à sa convenance, ou puisse changer de garniture.

Astuces :

- A l'avance : l'ensemble peut se préparer 24h à l'avance. Conservez le tout au réfrigérateur.
- Variantes : Vous pouvez varier les saveurs de votre caramel en remplaçant l'orange par du citron, par du rhum ou de l'armagnac, etc..