

Ma recette des crêpes.

Dans un grand saladier, mettre 6 cuillères à soupe (bombées au maximum) de farine (type Francine à Gâteaux).

Ajouter 2 sachets de sucre vanillé et une pincée de sel.

Mélanger farine et sucre.

Ajouter au centre 6 gros œufs (type +70gr).

Avec un fouet, mélanger progressivement jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse (consistance approximative : crème de marron)

Ajouter une cuillerée à soupe d'extrait de vanille

Ajouter progressivement 1 litre de lait entier pasteurisé (très important).

Aromatiser avec une lichette de Rhum ou de Grand Marnier.

La pâte vous paraîtra très (trop) liquide. C'est normal.

Laisser reposer 1 heure dans la cuisine, sous un linge. La pâte aura reposé et elle aura légèrement épaissi.

5 minutes avant de faire les crêpes, râper le zeste d'un citron entier dans la pâte.

Voilà : vous avez une pâte parfaite. Pas de bière, pas d'huile, pas de beurre !!

Confection des crêpes :

Faites chauffer une poêle anti-adhésive à feu vif. Evitez les poêles « spéciales crêpes » à bord bas. Il faut pouvoir manier la poêle et la pencher dans tous les sens sans faire déborder la pâte. La taille de la poêle doit être adaptée à la puissance du feu. Si votre poêle ne chauffe pas suffisamment (il ne faut pas plus d'une minute pour cuire la première face), réduisez la taille de votre poêle. Les crêpes seront meilleures et vous y passerez in fine moins de temps.

De la même façon, choisissez la louche de contenance adaptée pour ne pas, à chaque crêpe, se demander si la quantité est bonne. Bref, vous avez compris, il faut un équipement dédié à l'opération, sinon, ça devient vite « galère ».

Vous préparez votre plan de travail comme suit (si vous êtes droitier) :

A droite des feux :

Saladier de pâte, plaquette de beurre ouverte, morceau de solapin(1) plié en quatre, couteau à bout rond.

A gauche des feux :

Boîte de sucre et plat rond (type plat à gâteau) ou grande assiette (plus grande que la crêpe).

C'est parti !!

Une fois la poêle bien chaude, mettez-y un tout petit morceau de beurre et essayez immédiatement avec le solapin.

Versez au centre de la poêle une louche de pâte et faites des mouvements circulaires pour répartir la pâte correctement. La couche doit être très fine.

Immédiatement, une multitude de petits trous doivent apparaître. Ci ce n'est pas le cas, c'est que :

- soit votre pâte est trop épaisse
- soit votre poêle n'est pas assez chaude
- soit les deux (pas d'pôt !).

Si tout va bien, au bout de 30 sec. vous ajoutez au centre une noisette de beurre. Encore quelques secondes et le beurre aura fondu. C'est le moment de retourner votre crêpe en décollant le bord avec le couteau. Normalement, la crêpe n'attache absolument pas et vous ne vous brûlez les doigts qu'une fois sur deux.

A partir de ce moment, tout va très vite :

Très rapidement, le côté beurré, maintenant côté feu, va faire cloquer la crêpe (belles tâches marron foncées) alors que le premier côté (face à vous) conserve une belle couleur chamois uniforme.

Vous l'enlevez de la poêle et vous la déposez sur votre plat. C'est un peu « enregistrer sous » façon cuistot, si vous voyez ce que je veux dire.

Immédiatement, vous essuyez votre poêle et vous instanciez une autre occurrence de l'objet « crêpe » en appliquant la méthode `crepe.remplir_poêle()`

Pendant que se déroule en arrière plan le traitement de cuisson « phase 1 » de l'instance n+1, vous saupoudrez de sucre en poudre l'hémisphère sud de l'instance n de la crêpe, nonchalamment étalée sur le plat et totalement étrangère au drame qui se joue à quelques centimètres d'elle.

Vous repliez le pôle nord sur le pôle sud et d'un geste élégant, vous faites tourner d'un demi tour le plat (le sens importe peu mais j'ai un faible pour « dextrogyre »).

A la fin de cette procédure normalisée ISO 9002, le traitement de cuisson « phase 1 » de l'instance n+1 de l'objet crêpe devrait renvoyer un code retour > 0 et donc, Retour à la phase « je beurre la crêpe »

Répéter le traitement jusqu'à ce que la méthode `remplir_louche()` renvoie le code `eop` (end of paste).

A la sortie du traitement, vous devez être à la tête d'une pile harmonieuse de crêpes correctement pliées en deux et se faisant face. Comme elles se tiennent chaud, le beurre et le sucre se seront mêlés. Le résultat est délicieux.

Comme dans tout bon traitement efficace, passez à la phase de « garbage collector » en désinstanciant un à un les objets tels que :

Poêle, louche (faire un move vers l'évier)

Papier absorbant (drag and drop vers la corbeille)

Saladier (rincer puis drag and drop vers le lave-vaisselle)

Vous terminez par un petit format `c` : sur le plan de travail et un defrag de la plaque vitrocéramique pour éliminer quelques clusters carbonisés de pâte à crêpes.

Normalement, votre maîtrise d'ouvrage sera sensible à l'application de cette procédure de retour du site à la normale.

(1) papier absorbant de cuisine