

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GÂTEAU DE CRÊPES À L'ORANGE CURD

Pour 6 personnes :

Pâte à crêpes : pour 12 crêpes ~ faites dans une poêle de 24 cm
240g farine - 1 pincée de sel - 1 cuillère à soupe d'huile de pépins de raisin - 2 oeufs - 1/2 litre de lait entier frais - QS huile de pépins de raisin -

Fouetter tous les ingrédients dans un saladier. Huiler la poêle avec 1 càs d'huile de pépins de raisin. Lorsque l'huile est bien chaude, verser 1 louche moyenne dans la poêle tout en la tournant. Décoller les bords avec une spatule métallique. Retourner. Cuire légèrement. La déposer sur une assiette. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Orange curd : pour 3 petits pots

6 oranges sanguines - 4 oeufs - 130g sucre en poudre - 125g beurre -

Rincer les oranges, les essuyer. Râper les zestes au dessus d'un bol. Presser les oranges pour obtenir 20cl de jus. Fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Battre dans une jatte les oeufs avec le sucre. Verser dans la casserole du beurre fondu les oeufs avec le sucre, le jus et les zestes d'orange. Cuire 6-7 minutes sur feu doux en fouettant ou en tournant vivement sans arrêt.

Filter la préparation au dessus d'une jatte. Laisser refroidir en mélangeant de temps en temps.

Mettre en pots ébouillantés (les tremper dans de l'eau bouillante ainsi que les couvercles, les égoutter).

Montage :

Dans un plat poser un carton rond doré, alterner une crêpe une fine couche d'orange curd jusqu'à épuisement. Décorer de zestes d'orange et d'orange confite coupée en dés.