

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Facile



EVENTAIL DE CRÊPES CROUSTILLANTES À LA FLEUR D'ORANGER

pour 2 adultes et deux enfants

Un dessert princier entre copains

Dans le panier du chef

- 2 c à s de crème fraîche liquide allégée
- 7 à 8 gouttes d'eau de fleur d'oranger
- 500 ml de lait
- quelques pincées de sel
- 3 œufs
- margarine liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 250 gr de farine
- 2 c à s de sucre
- sucre impalpable

Tour à 4 mains

La pâte : Demandez à votre enfant de verser la crème dans un saladier. Qu'il ajoute la fleur d'oranger et l'huile. Qu'il fouette pour bien émulsionner les ingrédients. Qu'il ajoute le lait et qu'il tourne bien encore. Dans un autre saladier, qu'il mélange la farine avec le sel, le sucre, qu'il creuse un puit pour y mettre les œufs. Qu'il travaille la pâte à la main en y ajoutant le premier mélange jusqu'à ce que la pâte soit légère et élastique. La pâte repose pendant 1 heure.

La cuisson : vous faites chauffer la poêle en la graissant légèrement surtout la surface. Versez une petite louche de pâte en la répartissant sur toute la poêle. Faites cuire 1 minute sur la première face et 30 secondes sur l'autre. Qu'il les plie en 4, les saupoudre de sucre impalpable et les place sur un beau plat de service.



L'astuce pour chef

pour accentuer le parfum à la fleur d'oranger, votre chef en rajoutera quelques gouttes sur chaque crêpe pliée en éventail. Il peut remplacer cet arôme par d'autres : rose, violette...