Gratin de crêpes aux merguez

Pâte à crêpes salée (12 crêpes) :
1/2 litre de lait, 2 œufs, 225 g de farine, 50 g de beurre fondu, du sel, du poivre,
Pour la garniture:
12 merguez, 2 c. à.s. de moutarde, 25cl de crème fraîche, 100g de gruyère râpé, sel, poivre

Préparation de la pâte à crêpes:
Verser le lait dans un mixeur, ajouter la farine, le beurre, les œufs, le sel et le poivre.
Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une crème fluide. Laisser reposer pendant quelques minutes avant la cuisson. (On peut également utiliser un fouet manuel).
Faire chauffer une poêle antiadhésive et la beurrer très légèrement. Verser la quantité d'une demi-louche de pâte et l'incliner de façon à recouvrir tout le fond de la poêle.
Faire dorer la crêpe des deux côtés puis la déposer sur un linge propre. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparation de la garniture:
Faire poêler les merguez jusqu'à cuisson complète. Les percer avec une fourchette pour les dégraisser. Étaler une crêpe et l'étendre avec un peu de moutarde.
Déposer au centre une merguez et l'enrouler.
Découper les extrémités de la crêpe.
Disposer les crêpes sur une plaque huilée. Napper de crème fraîche, saupoudrer de fromage râpé puis faire cuire au four préchauffé à 180°C

Photos : DR

Crêpes fourrées aux fruits secs

Pâte à crêpes salée (12 crêpes):
1/2 litre de lait, 50 g de beurre fondu, 1 c. à s. de sucre semoule, 1 sachet de sucre vanillé, 225 g de farine, 2 œufs
Pour la garniture:
120 g d'abricots séchés, 120 g de figues séchées, 1/2 petit verre de jus d'orange, 50 g de noix, 50 g de sucre semoule, 3 bâtonnets de cannelle, quelques amandes effilées grillées

Pour la pâte:
Verser le lait dans un mixeur, ajouter le beurre, les œufs, le sucre semoule, le sucre vanillé et la farine. Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une crème fluide.
Laisser reposer pendant quelques minutes avant la cuisson. (On peut également utiliser un fouet manuel).
Faire chauffer une poêle antiadhésive et la beurrer très légèrement.
Verser la quantité d'une dem-louche de pâte et l'incliner de façon à recouvrir tout le fond de la poêle. Faire dorer la crêpe des deux côtés puis la déposer sur un linge propre.
Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparation de la garniture des crêpes:
Faire ramollir les abricots et les figues séchés dans l'eau environ 1 heure. Les égoutter et les découper en petits morceaux.
Les disposer dans une poêle sur feu doux, ajouter le jus d'orange, le sucre semoule et les bâtonnets de cannelle en remuant délicatement.
Découper les noix en petits morceaux et les rajouter dans la poêle. Remuer le tout jusqu'à caramélisation. Retirer du feu, laisser refroidir puis enlever les bâtonnets de cannelle.
Étaler les crêpes, les fourrer avec 1 c. à. s. du mélange puis les enrouler. Les disposer dans un plat de présentation et les servir garnies d'amandes effilées.

Crêpes aux saumon et épinards

125 g de farine, 2 œufs, 30 cl de lait entier, 2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol, 1/2 sachet de levure chimique, sel, poivre. Garniture pour 1 crêpe : 100 g de saumon frais, 100 g de pousses d'épinards, 1 œuf dur, 1/2 cuillerée à café de vinaigre balsamique, 2 cuillerées à café d'huile d'olive, sel, poivre

Mettez la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier, creusez un puits, cassez-y les œufs entiers. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez l'huile petit à petit. Délayez-la préparation peu à peu avec le lait chaud. Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes.
Faites fondre le beurre dans une poêle et mettez le saumon à cuire pendant 6 minutes. Salez et poivrez. Émiettez-le et mettez-le de côté.
Lavez les épinards, détaillez les feuilles et hachez-les finement. Mélangez-les avec l'œuf dur haché, le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez.
Préparez vos crêpes dans une crêpière antiadhésive de 25 centimètres de diamètre.
Dans la crêpière préalablement beurrée, déposez ensuite une crêpe. Mettez dessus du saumon émietté.
Ramenez les bords de la crêpe vers le centre et servez aussitôt avec la sauce aux épinards.
Ces crêpes se dégustent chaudes ou froides, accompagnées de leur sauce.

Crêpes aux champignons et dinde fumée

2 œufs, 125 g de farine de blé noir, 30 cl de lait entier, 2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol, 1/2 sachet de levure chimique, 1/2 boîte de tomates concassées, sel, poivre
Garniture pour 1 crêpe:
1/2 oignon, 1 cuillerée à soupe de persil haché, 100 g de champignons, 2 fines tranches de poitrine dinde fumée, 20 g de gruyère râpé, 2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol, 1 noisette de beurre, sel, poivre

Dans une poêle bien chaude, faites revenir les tomates concassées jusqu'à évaporation totale de l'eau. Salez, poivrez et mettez-les de côté.
Mettez la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier.
Creusez un puits, cassez-y les oeufs entiers.
Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez petit à petit l'huile et les tomates. Délayez la préparation peu à peu avec le lait chaud.
Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes.
Épluchez l'oignon et émincez-le.
Faites-le dorer dans une poêle avec une noisette de beurre et une cuillerée à soupe d'huile.
Remuez jusqu'à ce qu'il devienne bien blond.
Mettez-le de côté. Lavez et équeutez les champignons, puis émincez-les.
Faites-les revenir dans la poêle très chaude avec 1 cuillerée à soupe d'huile pendant 5 minutes. Ajoutez les oignons et le persil aux champignons. Remuez et assaisonnez.
Faites revenir la poitrine fumée dans une crêpière antiadhésive de 25 centimètres de diamètre durant 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée sans sécher. Réservez.
Déposez-y ensuite une crêpe puis garnissez-la avec les champignons et la poitrine fumée.
Parsemez de gruyère râpé et laissez cuire pendant 2 minutes.
Ramenez les bords de la crêpe vers le centre et servez aussitôt.
Ces crêpes se dégustent chaudes.

Crêpes libanaises-Atayef

Pour les crêpes:
2 verres de farine+ 1/2 verre de lait en poudre, 2 verres 1/2 d'eau +1 sachet de levure chimique (11g), 1 cuillère à café de fleur d'oranger
Pour la crème :
2 verres de lait en poudre (demi-écrémé), 3 verres d'eau+fleur d'oranger, 3 cuillères à soupe de farine, 3 cuillères à soupe de sucre semoule
Sirop :
2 verres d'eau, 3 verres de sucre semoule, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger, pistaches concassées ou moulues non salées

Commencer par préparer la crème : dans une casserole, mélanger le lait, la farine et le sucre. Faire un puis et verser l'eau et la fleur d'oranger.
Mettre sur feu moyen et remuer jusqu'à épaississement de la crème.
Verser dans un bol.

Préparer les crêpes :
Mélanger tous les ingrédients de la même façon que pour la crème de manière à ne pas faire de grumeaux.
Chauffer une poêle à crêpes légèrement huilée.
Verser des petits ronds de pâte avec une cuillère à soupe. Cuire sur une face seulement suffisamment longtemps de manière à ce que le dessus de pâte ne coule pas. Procéder de la même manière avec le restant de pâte en graissant la pâte à chaque fois.
Préparer le sirop en mélangeant tous les ingrédients. Laisser bouillir 10-15 minutes de manière à ce que le mélange se concentre.
Pendant ce temps, farcir chaque rond de pâte avec de la crème. Plier de manière à former un cornet et tremper dans les pistaches concassées. Arroser d'un filet de

Gâteau de crêpes

250 g de farine, 80 cl de lait, 25 g de sucre, 4 œufs, 50 g de beurre fondu, 1/4 de c. à café de sel, 1 pincée de noix de muscade, 1/2 c. à café de cannelle, 250 g de confiture au choix, 4 jaunes d'œufs, 25 cl de crème fraîche, 20 g de sucre semoule, 1/2 c. à café de cannelle, 1 pincée de noix de muscade, amandes effilées grillées

Dans un mixeur, déposer les œufs, le lait, le sucre, les épices et la farine. Mixer les ingrédients pour obtenir une pâte liquide homogène.
Verser la pâte obtenue dans un bol. lui incorporer le beurre fondu en mélangeant avec une spatule en bois. Couvrir la pâte avec un film alimentaire et la réserver au frais pendant 30 minutes. Cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive et les tartiner de confiture.
Mélanger tous les ingrédients de la crème pour obtenir une préparation homogène.
Tapisser un moule à manqué de papier sulfurisés (du même diamètre que les crêpes) et y empiler les crêpes enduites de confiture.
Verser la crème sur les crêpes et faire cuire dans un four préchauffé à 180t pendant 25 à 30 minutes. Laisser tiédir le gâteau avant de le démouler.
Au moment de servir. garnir le gâteau d'amandes effilées grillées

SPÉCIAL RAMADHAN