

GROSsel

LA RECETTE DE CRÊPES DE RAYMOND OLIVER

Document à destination de nos lecteurs fidèles





LA RECETTE DE CRÊPES DE RAYMOND OLIVER

<https://www.sel-gros.fr>

LES INGRÉDIENTS - ENV 40 CRÊPES

- 1 litre de lait
- 1 gousse de vanille fendue
- 100 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 4 pincées de sel
- 400 g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 8 œufs
- 250 ml de parfum (1 tiers anis et 2 tiers rhum)
- Bière non froide (quantité variable, suffisante pour obtenir une pâte très fluide)

LA RECETTE

- Faire bouillir du lait avec une gousse de vanille fendue au centre
- Lorsque le lait bout, retirer du feu
- Faire fondre dans le lait 100 g de beurre, 4 cuillères à soupe de sucre et 4 pincées de sel
- Dans un puits de 400 g de farine, mettre 2 cuillères à soupe d'huile et environ 8 œufs
- Mélanger au fouet et incorporer le lait préparé
- Ajouter le parfum : 1 tiers anis, 2 tiers rhum pour environ 250 ml au total
- Délayer avec de la bière « pas froide » jusqu'à obtenir une consistance très légère
- Passer la préparation au chinois
- La pâte doit être très légère et très fluide, elle doit à peine napper la louche, on peut rajouter de la bière si nécessaire
- Faire dorer à la poêle sans faire sauter et sans matière grasse

<https://www.sel-gros.fr>

Gros
sel

LA RECETTE DE CRÊPES DE PAUL BOCUSE

Document à destination de nos lecteurs fidèles





LA RECETTE DE CRÊPES DE PAUL BOCUSE

<https://www.sel-gros.fr>

LES INGRÉDIENTS - ENV 25 CRÊPES

- 1/2 litre de lait frais
- 250 g de farine
- 4 œufs
- 250 g de beurre
- 2 cuillères de sucre
- 1 pincée de sel

LA RECETTE

- 1/2 litre de lait frais
- Que l'on mélange à 250 g de farine
- On ajoute 4 œufs
- On fait fondre 250 g de beurre, presque noisette, que l'on incorpore au dernier moment
- 2 cuillères de sucre
- 1 pincée de sel
- On laisse reposer pendant 2 heures à température ambiante
- On fait cuire sur une poêle bien chaude, sans beurre, car la pâte contient déjà suffisamment de matière grasse
- Elles doivent être très fines et ne peuvent pas être sautées, car trop fines et trop beurrées

<https://www.sel-gros.fr>



Gros Sel
30 ACCORDS
PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

Gros Sel raconte la France comme on la vit autour d'une table : sans folklore, sans chichis, avec du feu, du vin et des produits qui ont quelque chose à dire. Ici, on parle viande qui chante, saisons qui imposent leur tempo et bouteilles choisies pour accompagner un moment plutôt qu'impressionner la galerie. On s'adresse à ceux qui aiment cuisiner droit, recevoir sans rougir et boire juste. À ceux qui savent qu'un dîner bien mené vaut mieux qu'une théorie mal servie.

Ce guide est une porte d'entrée. Une manière de remettre de la tenue dans la cuisine, de la simplicité dans le geste, et un peu de bon sens dans le verre. Rien de prétentieux, rien de compliqué : seulement l'envie de transmettre un art de vivre qui se perd quand on cesse de le pratiquer.

Si l'idée vous parle, la suite est déjà prête. Gros Sel continue son chemin, semaine après semaine, pour remettre du sérieux, de la chaleur et du terroir dans le quotidien. Une table à la fois.

Alexis JONDOT