

Crêpes avec compote de baies estivales et crème à la vanille



Un triomphe et pas seulement à la Chandeleur! Il n'y a rien de meilleur que des crêpes maison, par exemple accompagnées de baies estivales et de crème à la vanille. Idéal pour un brunch!

Les crêpes sont originaires de France, plus précisément de Bretagne. Elles sont une évolution des crêpes au sarrasin, appelées «galettes», que l'on préparait autrefois essentiellement avec des restes et que l'on gamissait généreusement. Plus tard, les régions vouées à la culture du sarrasin ayant opté pour le blé, les crêpes ont elles aussi un peu changé. Elles sont devenues plus fines et plus raffinées et on les sert désormais aussi sucrées.

Nous les préparons pour notre part avec une compote de baies estivales et une crème à la vanille maison. Conseil: comme la pâte n'est pas sucrée, on peut aussi préparer des garnitures salées.

Crêpes

- 2 œufs
- 4 dl de mélange lait-eau (moitié-moitié)
- 150 g de farine
- ¼ cc de sel
- Un peu de beurre

Compote

- 400 g de baies estivales, congelées
- 40 ml d'eau
- 3 cc de sucre (ou plus, suivant le résultat voulu)

Crème à la vanille

- 2 dl de crème entière
- 5 cc de sucre
- 2 cc de pâte de vanille (attention: toutes les pâtes n'ont pas la même intensité gustative...)
- 160 g de yogourt à la grecque, non sucré

Crêpes

1. Ajoutez les œufs au mélange lait-eau et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Mélangez la farine et le sel dans une jatte, ajoutez le mélange lait-eau-œuf et remuez avec le batteur jusqu'à ce que tous les grumeaux aient disparu. Couvrez la jatte et laissez reposer le contenu environ 30 minutes.
3. Chauffez une petite poêle à frire, enveloppez un morceau de beurre dans du papier ménager et enduisez-en la poêle.
4. Versez une louche de pâte au milieu de la poêle très chaude et répartissez-la en faisant tourner la poêle. Faites cuire jusqu'à ce que le côté face poêle soit légèrement doré. Retournez la crêpe et faites cuire l'autre côté.
5. Disposez les crêpes les unes sur les autres et réservez au chaud dans le four.

Compote

Laissez mijoter les baies estivales surgelées avec le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur. Si la compote est trop liquide, continuez à laisser mijoter à découvert en remuant de temps en temps jusqu'à ce que l'excédent de liquide s'évapore.

Crème à la vanille

1. Battez en neige la crème entière et la pâte de vanille.
2. Ajoutez le yogourt et incorporez un peu d'air dans le mélange en remuant avec le fouet.
3. Réservez la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, de façon à ce qu'elle reste bien ferme.

Temps de préparation: environ 1 heure