



Fiches techniques

Recettes sucrées



Crêpe fromage blanc

Fromage blanc, citron, rhum et raisins secs.

Ingrédients (pour 10 crêpes)

- 400 gr de fromage blanc
- 100 gr de raisins secs
- 250 gr de sucre en poudre
- 10 cl de rhum
- 10 cl de jus de citron
- 5 tranches de pain brioché

Préparation

- Faire mariner les raisins dans le jus de citron additionné du rhum.
- Battre le fromage blanc avec le sucre en poudre.
- Incorporer les raisins secs avec le jus de la marinade.

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster.
- Déposer 2 parts de préparation au fromage blanc.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 30 secondes à 240 °C.



Crêpe pralines poires

Pralines, poire au sirop, liqueur de poire.

Ingrédients (pour 6 crêpes)

- 25 gr de lait
- 3 œufs entiers + 1 blanc
- Extrait de vanille
- 10 cl de liqueur de poire
- 30 pralines concassées
- 50 gr de sucre en poudre
- 3 tranches de pain brioché

Préparation

- Dans une terrine travaillez la farine, les jaunes d'œufs et le lait bouilli avec une cuillère à café de vanille.
- Ajoutez 1 cuillère à soupe de liqueur de poire et les pralines concassées.
- Incorporez délicatement les blanc d'œufs battus en neige.

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster.
- Déposer 2 parts de préparation à la praline.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 1 minute à 240 °C.



Crêpe des rois

Frangipane.

Ingrédients (pour 2 crêpes)

- 60 gr de frangipane
- 1 tranche de pain brioché

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster.
- Déposer 2 parts de préparation à la frangipane.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 30 secondes à 240 °C.



Crêpe bananes flambées

Bananes flambées.

Ingrédients (pour 6 crêpes)

- 3 bananes
- 10 cl de rhum
- 50 gr de sucre en poudre
- 3 tranches de pain brioché

Préparation

- Faire revenir les bananes dans une poêle beurrée.
- Saupoudrer de sucre et arroser avec le rhum.

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster.
- Déposer 2 parts de préparation à la banane.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 1 minute à 240 °C.



Crêpe Tatin

Pommes Tatin.

Ingrédients (pour 2 crêpes)

- 80 gr de pommes Tatin
- 1 tranche de pain brioché

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster.
- Déposer 2 parts de préparation à la Tatin.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 1 minute à 240 °C.



Crêpe tiramisu

Tiramisu, café, Amaretto, cacao.

Ingrédients (pour 2 crêpes)

- 60 gr de tiramisu
- 10 cl de café
- 2 cl d'Amaretto
- Poudre de cacao
- 1 tranche de pain brioché

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster.
- Verser le café mélangé à l'Amaretto.
- Déposer 2 parts de préparation au tiramisu.
- Saupoudrer de cacao.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 1 minute à 240 °C.



Crêpe aux fruits

Salade de fruits au sirop ou frais.

Ingrédients (pour 2 crêpes)

- 80 gr de fruits
- 10 gr de sucre en poudre
- 1 tranche de pain brioché

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster.
- Déposer 2 parts de salade de fruits.
- Saupoudrer avec le sucre.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 30 secondes à 240 °C.



Crêpe Suzette

Oranges, beurre, sucre, Cointreau.

Ingrédients (pour 6 crêpes)

- 3 oranges
- 10 cl de Cointreau
- 50 gr de sucre en poudre
- 3 tranches de pain brioché

Préparation

- Extraire les zestes des oranges.
- Extraire le jus des oranges.
- Faire revenir les zestes avec le sucre dans une poêle beurrée.
- Incorporer le jus et faire réduire.
- Ajouter le Cointreau.

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster.
- Déposer 2 parts de préparation à l'orange.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 1 minute à 240 °C.



Les Crêpes “Plug and Toast”

Beurre sucre.

Nutella.

Nutella bananes.

Chocolat Crunch.

Chocolat noir et confiture d'orange.

Confitures diverses

Crème de marron

Préparation

- Les crêpes « Plug and Toast » ne requièrent pas de préparation. Ce sont des crêpes à base d'assemblages.

Cuisson (par 2)

- Poser une crêpe sur le toaster.
- Passer un pinceau de beurre fondu sur la crêpe.
- Saupoudrer de sucre en poudre.
- Déposer une seconde crêpe sur la première.
- Poser 1 demi tranche de pain brioché dans 2 compartiments du toaster (en option).
- Déposer 2 parts de préparation.
- Replier les 2 crêpes en diagonale.
- Toaster pendant 3à secondes à 1 minute à 240 °C.



Crêpe fraises kiwis

Fraises et Kiwis

Ingrédients (pour 6 crêpes)

- 240 grammes de fraises
- 3 Kiwis
- 30 grammes de sucre glace
- Du coulis de fruit rouge
- Un peu de crème chantilly
- 3 tranches de pain brioché

Préparation

- Dans un saladier faites tremper les kiwis épluchés et coupés en rondelles, les fraises en dés avec le jus de citron.

Cuisson (par 2)

- Déposez sur chaque crêpe une ½ tranche de pain brioché et arrosez d'un peu de coulis de fruits rouges.
- Déposer les fruits égouttés et un peu de crème chantilly puis pliez-les en deux.
- Saupoudrez de sucre glace.
- Toaster pendant 1 minute à 240 °C.



Crêpe pommes noix

Pommes, noix, crème anglaise

Ingrédients (pour 5 crêpes)

- 100 grammes de noix décortiquées et 4 belles pommes coupées en lamelles
- Crème anglaise

Préparation

- Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles que vous faites fondre dans une casserole à feu doux avec un peu de beurre et 2 cuillerées de sucre.

Cuisson (par 2)

- Déposez sur chaque crêpe une ½ tranche de pain brioché et arrosez d'un peu de crème anglaise.
- Placer quelques lamelles de pommes avec les noix.
- Toaster pendant 1 minute à 240 °C.



Crêpe pommes poire banane

Pommes, poires, banane crème anglaise

Ingrédients (pour 6 crêpes)

- 3 pommes
- 2 Poires
- 2 Bananes
- 1 cuillère à soupe de liqueur d'orange
- 80 grammes de beurre
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 saucière de crème Anglaise
- 75 grammes de sucre

Préparation

- - Arrosez les fruits coupés et épluchés avec la liqueur d'orange.
- - Dorez les fruits dans une poêle beurrée avec un peu de sucre jusqu'à ce qu'ils soient moelleux.

Cuisson (par 2)

- Déposez sur chaque crêpe une ½ tranche de pain brioché et arrosez d'un peu de crème anglaise.
- Placer les fruits sur la brioche.
- Toaster pendant 1 minute à 240 °C.



Crêpe crumble pommes fraises

Pommes, fraises

Ingrédients (pour 6 crêpes)

- 100 grammes de poudre d'amandes
- 120 grammes de sucre
- 120 grammes de beurre
- 100 grammes de farine
- 800 grammes de pommes
- 240 grammes de fraises
- Sel
- 75 grammes de sucre

Préparation

- - Incorporez la poudre d'amandes, 100 grammes de sucre, 100 grammes de beurre à la farine.
 - Ajoutez une pincée de sel.
 - Réservez ce crumble au frais.
- - Épluchez et coupez en cubes les pommes.
 - Lavez et détaillez les fraises en deux.
- - Faites fondre les fruits dans le reste de beurre avec le reste de sucre.
 - Retirez du feu une fois le sirop obtenu.
- - Déposez les fruits dans un plat.

Cuisson (par 2)

- Placer les fruits sur la brioche posée sur la crêpe, placez le crumble, Toaster pendant 1 minute à 240 °C.

