

LES CRÊPES AU CHOCOLAT, SAUCE CITRON VERT DE CHRISTOPHE FELDER

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/crepes-chocolat/>

Les Crêpes au Chocolat, Sauce Citron Vert de Christophe Felder

Chef : Christophe Felder

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crêpe, Crêpe Et Gaufre, Dessert,

Ingrédients

Pour 16 crêpes de 18 cm de diamètre ou 13 crêpes de 20 cm de diamètre ou 20 crêpes de 16 cm de diamètre

*Crêpes chocolat

125 grammes de Farine

30 grammes de Cacao en Poudre

400 grammes de Lait Entier 40 Centilitres/400 Millilitres

2 Oeufs 100 grammes

1 pincée de Sel

100 grammes de Crème Liquide Entière 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres

50 grammes de Sucre

*Sauce Citron Vert

3 Feuilles de Gélatine

120 grammes de Crème Liquide Entière 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres

2 cuillères à soupe d'Eau

1 Zeste de Citron

4 Oeufs 200 grammes

30 grammes de Sucre

10 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

20 grammes de Sucre

*Sauce Chocolat

125 grammes de Chocolat Noir

50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres

Avec 1 oeuf : Pour 8 crêpes de 18 cm de diamètre

LES CRÊPES AU CHOCOLAT, SAUCE CITRON VERT DE CHRISTOPHE FELDER

*Crêpes chocolat

62,5 grammes de Farine

15 grammes de Cacao en Poudre

200 grammes de Lait Entier 20 Centilitres/200 Millilitres

1 Oeuf 50 grammes

1 pincée de Sel

50 grammes de Crème Liquide Entière 4,55 Centilitres/45,45 Millilitres

25 grammes de Sucre

*Sauce Citron Vert

1,5 Feuilles de Gélatine

60 grammes de Crème Liquide Entière 5,45 Centilitres/54,55 Millilitres

1 cuillère à soupe d'Eau

1/2 Zeste de Citron

2 Oeufs 100 grammes

15 grammes de Sucre

5 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

10 grammes de Sucre

*Sauce Chocolat

62,5 grammes de Chocolat Noir

25 grammes d'Eau 2,5 Centilitres/25 Millilitres

Avec 3 oeufs :Pour 24 crêpes de 18 cm de diamètre

*Crêpes chocolat

187,5 grammes de Farine

45 grammes de Cacao en Poudre

600 grammes de Lait Entier 60 Centilitres/600 Millilitres

3 Oeufs 150 grammes

1 pincée de Sel

150 grammes de Crème Liquide Entière 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres

75 grammes de Sucre

*Sauce Citron Vert

4,5 Feuilles de Gélatine

180 grammes de Crème Liquide Entière 16,36 Centilitres/163,64 Millilitres

3 cuillères à soupe d'Eau

1,5 Zestes de Citron

6 Oeufs 300 grammes

45 grammes de Sucre

15 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

30 grammes de Sucre

*Sauce Chocolat

LES CRÊPES AU CHOCOLAT, SAUCE CITRON VERT DE CHRISTOPHE FELDER

187,5 grammes de Chocolat Noir

75 grammes d'Eau 7,5 Centilitres/75 Millilitres

Avec 4 oeufs : Pour 32 crêpes de 18 cm de diamètre

*Crêpes chocolat

250 grammes de Farine

60 grammes de Cacao en Poudre

800 grammes de Lait Entier 80 Centilitres/800 Millilitres

4 Oeufs 200 grammes

1 pincée de Sel

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

100 grammes de Sucre

*Sauce Citron Vert

6 Feuilles de Gélatine

240 grammes de Crème Liquide Entière 21,82 Centilitres/218,18 Millilitres

4 cuillères à soupe d'Eau

2 Zestes de Citron

8 Oeufs 400 grammes

60 grammes de Sucre

20 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

40 grammes de Sucre

*Sauce Chocolat

250 grammes de Chocolat Noir

100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres

Instructions

La pâte à crêpes

1. On commence par la pâte : Le plus simple, c'est d'utiliser un blender, sinon vous pouvez utiliser un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe')
2. Commencer par mettre les éléments liquides au fond : les Oeufs (2), le Lait Entier (400 g ou 40 Centilitres/400 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (100 g ou 9,09 Centilitres/90,91 Millilitres)
3. Puis verser les poudres (ainsi, la lame arrivera à mixer plus facilement) : la Farine (125 g), le Cacao en Poudre (30 g), le Sel (1 pincée) et le Sucre (50 g)
4. Mixer quelques minutes
5. Placer au frais, minimum 1 heure (ou une nuit), ainsi la pâte se "stabilise", la farine continue d'absorber les liquides, et la qualité de la pâte sera meilleure pour la cuisson

La crème Chiboust citron vert

LES CRÊPES AU CHOCOLAT, SAUCE CITRON VERT DE CHRISTOPHE FELDER

6. Une crème Chiboust, c'est tout simplement une crème pâtissière allégée à la meringue
7. Commencer par faire ramollir les Feuilles de Gélatine (3) dans un bol d'eau froide (avec des glaçons)
8. Clarifier les Oeufs (4) : séparer les blancs et les jaunes dans 2 bols différents
9. Dans une casserole, verser la Crème Liquide Entière (120 g ou 10,91 Centilitres/109,09 Millilitres) et l'Eau (2 c. à soupe)
10. Prélever le Zeste de Citron (1) (mon instrument préféré pour cela est la microplane) et verser dans la casserole
11. Cuire
12. Dans un bol, placer les 4 jaunes avec le Sucre (30 g), et fouetter (blanchir)
13. Verser la Fécule de Maïs (Maïzena) (10 g) et fouetter
14. Quand le liquide est chaud, verser dans le bol tout en fouettant
15. Reverser dans la casserole (racler le bol avec une maryse)
16. Remettre la casserole sur le feu, et cuire tout en "vannant", c'est à dire remuer le fouet pour éviter la formation de croute et de grumeaux
17. Au bout d'un moment, le liquide épaissit, fouetter de plus en plus fort jusqu'à obtention de la consistance de crème désirée
18. Retirer du feu et ajouter les Feuilles de Gélatine (3) (ramollies dans l'eau), et mélanger
19. Puis, transférer la crème pâtissière dans un plat et filmer au contact avec un film alimentaire étirable
20. Placer au frais
21. Une fois la pâte refroidie (environ 30 minutes), détendre en fouettant énergiquement, je vous conseille plutôt d'utiliser un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe') et de bien mixer afin de bien "lisser"
22. On passe à la meringue : fouetter les 4 blancs en meringue au fouet électrique. On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
23. Une fois que les blancs sont bien "montés", y verser le Sucre (20 g) et fouetter afin de "serrer"
24. Placer 1/3 de la meringue dans la crème et fouetter vigoureusement afin de "détendre"
25. Puis placer un 2ème tiers de la meringue
26. Cette fois ci, on va incorporer délicatement avec une maryse et ne pas fouetter
27. Recommencer avec le dernier tiers de la meringue
28. La crème est prête ! Vous pouvez réserver au frais

Les crêpes

29. Sortir la pâte à crêpes, et mixer (les liquides se sont dissociés)
30. Chauffer votre poêle
31. Il en existe des électriques : Pour acheter en ligne, c'est ICI
32. Huiler la poêle avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)... (ou un peu d'huile liquide)
33. Verser et cuire sur les 2 faces

La sauce chocolat

LES CRÊPES AU CHOCOLAT, SAUCE CITRON VERT DE CHRISTOPHE FELDER

34. Dans un bol, placer le Chocolat Noir (125 g) (de préférence à hacher)
35. Faire bouillir l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres)
36. Verser sur le chocolat, attendre 2 minutes, puis mélanger
37. Personnellement, je transfère cette sauce chocolat dans une petite poche à douilles pour faire des traits réguliers

Dressage

38. Poser une crêpe dans l'assiette
39. Déposer la crème chiboust. Vous pouvez tout simplement étaler. J'ai choisi de dresser joliment avec une poche à douilles : à ne faire que pour épater la belle-mère ou la voisine, bien entendu
40. Verser la sauce chocolat (je fais des traits parallèles)
41. Vous pouvez faire chauffer au micro-onde (que je ne fais pas) (Felder dit également de chauffer au four, mais je ne le fais pas non plus)