

LES CRÊPES ORANGE ET GRAND MARNIER DE PIERRE HERMÉ

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-crepes-sucrees/>

La crêpe sucrée Orange et Grand Marnier de Pierre Hermé, un régal simple signé Hermé

Chef : Pierre Hermé

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de repos : 12 H

Volume : 13 Crêpes de 13 cm

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Crêpe, Crêpe Et Gaufre, Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Avec 3 oeufs : Pour 13 crêpes de 23 cm de diamètre ou 17 crêpes de 20 cm de diamètre ou 24 crêpes de 17 cm de diamètre

40 grammes de Beurre à faire fondre en beurre noisette

500 grammes de Lait Entier 50 Centilitres/500 Millilitres. meilleur qu'avec du lait écrémé !

20 grammes de Sucre blanc semoule, pas de sucre glace

3 Oeufs 150 grammes

1 Jaune d'Oeuf 20 grammes

3 cuillères à café de Grand Marnier

3 cuillères à café de Rhum

60 grammes de Jus d'Orange 6 Centilitres/60 Millilitres

60 grammes d'Huile 6 Centilitres/60 Millilitres. Huile d'Arachide

190 grammes de Farine

1/2 Zeste d'Orange

Avec 2 oeufs : Pour 9 crêpes de 23 cm de diamètre

26,6 grammes de Beurre à faire fondre en beurre noisette

333,3 grammes de Lait Entier 33,33 Centilitres/333,3 Millilitres. meilleur qu'avec du lait écrémé !

13,3 grammes de Sucre blanc semoule, pas de sucre glace

2 Oeufs 100 grammes

0,6 Jaune d'Oeuf 12 grammes

2 cuillères à café de Grand Marnier

LES CRÊPES ORANGE ET GRAND MARNIER DE PIERRE HERMÉ

2 cuillères à café de Rhum

40 grammes de Jus d'Orange 4 Centilitres/40 Millilitres

40 grammes d'Huile 4 Centilitres/40 Millilitres. Huile d'Arachide

126,6 grammes de Farine

0,3 Zeste d'Orange

Avec 4 oeufs :Pour 17 crêpes de 23 cm de diamètre

53,3 grammes de Beurre à faire fondre en beurre noisette

666,6 grammes de Lait Entier 66,66 Centilitres/666,6 Millilitres. meilleur qu'avec du lait écrémé !

26,6 grammes de Sucre blanc semoule, pas de sucre glace

4 Oeufs 200 grammes

1,3 Jaunes d'Oeuf 26 grammes

4 cuillères à café de Grand Marnier

4 cuillères à café de Rhum

80 grammes de Jus d'Orange 8 Centilitres/80 Millilitres

80 grammes d'Huile 8 Centilitres/80 Millilitres. Huile d'Arachide

253,3 grammes de Farine

0,6 Zeste d'Orange

Avec 6 oeufs :Pour 26 crêpes de 23 cm de diamètre

80 grammes de Beurre à faire fondre en beurre noisette

1 kilogramme de Lait Entier 100 Centilitres/1 Litre. meilleur qu'avec du lait écrémé !

40 grammes de Sucre blanc semoule, pas de sucre glace

6 Oeufs 300 grammes

2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes

6 cuillères à café de Grand Marnier

6 cuillères à café de Rhum

120 grammes de Jus d'Orange 12 Centilitres/120 Millilitres

120 grammes d'Huile 12 Centilitres/120 Millilitres. Huile d'Arachide

380 grammes de Farine

1 Zeste d'Orange

Instructions

Le Beurre Noisette

1. On commence par faire chauffer le Beurre (40 g) dans une casserole à feu moyen
2. Mélanger afin d'éviter que le beurre se "sépare". Augmenter à à feu moyen/fort. Il crépite, puis petit à petit, il se colore
3. Il arrête de crépiter et devient sombre : Votre beurre noisette est prêt

LES CRÊPES ORANGE ET GRAND MARNIER DE PIERRE HERMÉ

4. Il faut alors le retirer du feu et le transférer dans un bol propre. Laisser les impuretés au fond de la casserole
5. Afin de filtrer les impuretés (les résidus noirs brûlés), faire passer au travers d'un linge propre ou au minimum une passoire, ce qui filtre très bien également

Mélange des ingrédients

6. Mettre dans l'ordre (c'est important !):- Au fond : Mettre les liquides (sauf le Beurre) au fond, donc en premier afin de permettre à la lame de mixer facilement et sans grumeaux : le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres), les Oeufs (3), le Jaune d'Oeuf (1), le Rhum (3 c. à café), le Grand Marnier (3 c. à café) le Jus d'Orange (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres) et l'Huile (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres) - Au dessus : Puis mettre les poudres en haut, donc en deuxième : la Farine (190 g) et le Sucre (20 g). Ajouter le Zeste d'Orange (1/2)
 7. Le Beurre est encore chaud et risque de cuire les Oeufs, et donc il ne faut pas qu'il ne soient pas en contact
 8. On va donc mettre le Beurre sur la Farine (190 g) : faire un puits dans la Farine (190 g) à l'aide d'un doigt
 9. Et y verser le Beurre fondu
- Pour résumer :
- Au fond : Tous les éléments liquides : le Lait Entier (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres), le Rhum (3 c. à café), le Grand Marnier (3 c. à café), le Jus d'Orange (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres), les Oeufs (3), le Jaune d'Oeuf (1), l'Huile (60 g ou 6 Centilitres/60 Millilitres)
 - Au milieu : La Farine (190 g), le Sucre (20 g), le Zeste d'Orange (1/2)
 - Au dessus : Le Beurre (40 g) pour éviter le contact du Beurre chaud avec les Oeufs
10. Puis laisser le blender mixer quelques minutes

Repos

11. Il est important de laisser la pâte reposer au frais. Pierre Hermé précise bien dans sa recette de laisser reposer au frais toute une nuit ! Pendant ce temps, la farine continue d'absorber les liquides

Le lendemain

12. Le lendemain, remixer au blender
13. La pâte a épaissi, elle n'est plus aussi liquide que la veille

Cuisson

14. On a besoin d'une bonne crêpière : une poêle anti-adhésive à fond épais est recommandée. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
15. Il existe des crêpières électriques. Pour acheter en ligne, c'est [ICI](#)
16. J'ai une crêpière "de Buyer" qui fait de belles crêpes
17. Faire chauffer la poêle
18. Huiler et essuyer avec du papier absorbant. Autre solution : utiliser une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
19. Verser la pâte et cuire la première face

LES CRÊPES ORANGE ET GRAND MARNIER DE PIERRE HERMÉ

20. Retourner et cuire la deuxième face....