

Crêpes marbrées au chocolat

par Cecilecooks



Réalisation : 10 minutes (hors cuisson et repos)

Repos : 2 heures

Cuisson : 1 minute

Quantité : 10 crêpes environ

Ingrédients

500 gr de lait (entier idéalement)

200 gr de farine (T45 idéalement)

4 œufs entiers

60 gr d'eau n°1

1 c. à café de sel (3 gr)

20 gr de beurre fondu

25 gr d'eau n°2 (avant cuisson)

1 gousse de vanille + 7gr de Rhum (2 c.à c)

60 gr de sucre semoule

140 gr de chocolat noir

Procédé

Version mixeur plongeant/à pied ou blender

1 - Dans un bol mélangeur (si possible plus haut que large), mettre le lait, les œufs, la gousse de vanille, le sel, le sucre, l'eau n°1, le beurre fondu, le Rhum et les graines de la gousse de vanille préalablement grattée. Mixer l'ensemble pendant 10-20 secondes au mixeur plongeant ou dans un blender.

2 - Ajouter alors la farine d'un seul coup. Mixer à nouveau à vitesse maximale pendant 30 à 60 secondes, jusqu'à ce que l'appareil soit lisse/homogène/sans grumeau.

3 - Séparer la pâte 2/3 et 1/3. Dans le tiers de pâte, ajoutez le chocolat noir préalablement fondu au bain-marie. Mélanger.

Attention : si vous en avez une, versez la pâte chocolatée dans une pipette. Cela vous permettra d'avoir une spirale plus régulière sur chaque crêpe (contrairement à ce que j'ai fait avec une cuillère à soupe).

4 - Réserver les deux pâtes à température ambiante pendant au moins deux heures.

Attention : le temps de pause de la pâte est vraiment conseillé puisque c'est lui qui permet d'éviter aux crêpes de se rétracter à la cuisson !

Version à la main ou robot pâtissier

1 - Mettre la farine, le sel, (le sucre) et les graines de la gousse de vanille préalablement grattée dans un cul de poule/bol mélangeur. Mélanger à peine au fouet. Faire un puits au centre. Ajouter les œufs et mélanger un peu en allant chercher progressivement avec le fouet la farine autour.

2 - Quand la pâte reste à l'intérieur du fouet, ajouter progressivement le lait et l'eau n°1 pour délayer la pâte : mélanger à nouveau en allant chercher progressivement la farine avec le fouet pour éviter les grumeaux. Ajouter le beurre fondu, éventuellement le Rhum et mélanger.

3 - Séparer la pâte 2/3 et 1/3. Dans le tiers de pâte, ajoutez le chocolat noir préalablement fondu au bain-marie. Mélanger.

Attention : si vous en avez une, versez la pâte chocolatée dans une pipette. Cela vous permettra d'avoir une spirale plus régulière sur chaque crêpe (contrairement à ce que j'ai fait avec une cuillère à soupe).

4 - Réserver les deux pâtes à température ambiante pendant au moins deux heures.

Attention : le temps de pause de la pâte est vraiment conseillé puisque c'est lui qui permet d'éviter aux crêpes de se rétracter à la cuisson !

La cuisson

5 - Mélanger à nouveau un peu la pâte en lui ajoutant encore 25 gr d'eau (15 gr dans celle à la vanille et 10 gr dans celle au chocolat).

6 - Chauffer une crêpière/poêle sur feu vif et la graisser légèrement avec un papier absorbant et de l'huile. Lorsque la poêle est bien chaude, verser un peu de pâte à crêpe chocolat dans la crêpière en formant un tourbillon. Laisser cuire un peu ce ruban de pâte chocolat avant de verser une louche de pâte à crêpe vanille qui va recouvrir la pâte au chocolat sur la totalité de la surface de la crêpière.

7 - Laisser cuire la crêpe sur les deux faces et à feu moyen.

8 - Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des deux pâtes.

Attention : ne pas mettre trop d'appareil dans la poêle pour avoir des crêpes qui ne soient pas trop épaisses.

9 - Pour plus de gourmandise, ajouter le sucre/pâte à tartiner/beurre/citron/caramel sur la crêpe chaude. Déguster chaud !



Coup de fouet

- pour réaliser de petites crêpes pour un brunch par exemple et ne pas passer votre temps derrière les fourneaux, utilisez une "multi-crêpière" pour crêpe party.

- pour une version à la farine de châtaigne, P. Hermé recommande de remplacer la moitié de la farine de blé par de la farine de châtaigne et le Grand Marnier par du whisky...

- pour agrémenter ces crêpes, n'hésitez pas à déposer dessus un peu de sauce au chocolat ou caramel au beurre salé, ou encore une boule de glace à la vanille, au Nutella, à la ricotta, à l'abricot ou au yaourt.