

Aumônière de crêpe pâtissière au thé vert

et son caramel d'agrumes



Pour 5 crêpes (crêpière de 28 cm de diamètre)

Préparation : 40 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

Pâte à crêpes :

- 125 g de farine
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 25 g de beurre
- 1 c à café de fleur d'oranger

Crème pâtissière au thé vert :

- 50 cl de lait
- 1 œuf + 2 jaunes
- 30 g de maïzena
- 70 g de sucre
- 1 c à dessert de thé vert au parfum d'agrumes (soleil vert)

Caramel d'agrumes :

- 100 g de sucre
- 1 orange
- 1 clémentine
- 1/2 citron
- 25 g de beurre demi-sel

Montage :

- Fils de réglisse (un rouleau)
- 1 orange

Préparez la pâte à crêpes : Tamisez la farine dans un saladier. Ajoutez une pincée de sel. Faites un petit creux dans la farine et incorporez le premier œuf. Ajoutez le sucre vanillé. Mélangez avec une cuillère en bois en faisant descendre progressivement la farine se trouvant sur les bords. Ajoutez ensuite le second œuf et mélangez en incorporant un maximum de farine. Versez le lait progressivement en mélangeant constamment. Parfumez avec la fleur d'oranger. Faites fondre le beurre et incorporez-le à la pâte. Laissez reposer la pâte 1 heure au frais.

Préparez la crème pâtissière au thé vert : Faites chauffer le lait avec la moitié du sucre. Quand la température atteint 85° C, laissez infuser le thé vert pendant 3 minutes. Le thé vert est placé ici dans un sachet à thé ou une boule à thé.

Pendant la cuisson du lait, fouettez l'œuf et les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à ce que le

mélange blanchisse. Ajoutez la maïzena en fouettant. Versez une partie du lait bouillant toujours en fouettant. Transvasez dans la casserole et placez sur feu moyen. Mélangez jusqu'à épaississement. Placez la crème dans un saladier et filmez au contact avec du film alimentaire pour éviter la formation d'une peau. Laissez refroidir.

Préparez le caramel d'agrumes : Pressez les agrumes, récupérez deux cuillères à soupe de jus pour le citron. Vous devez obtenir 10 cl de jus d'agrumes environ.

Versez une couche de sucre dans la casserole, quand le sucre commence à fondre ajoutez le reste de sucre. Quand il caramélise, hors du feu, versez petit à petit le jus d'agrumes en fouettant. Replacez sur le feu quelques secondes. Hors du feu, incorporez le beurre en petits morceaux en fouettant pour obtenir une sauce homogène. Réservez.

Faites cuire les crêpes pendant 2 à 3 minutes en les retournant.

Montage : Disposez une portion de crème pâtissière au thé vert au centre de chaque crêpe en vous aidant d'une poche à douille ou une cuillère à soupe.

Remontez les bords de la crêpe et fermez en vous aidant de pic en bois pour pouvoir lier plus facilement l'aumônière avec le fil de réglisse.

Pelez l'orange à vif et prélevez les quartiers.

Dans chaque assiette, placez une aumônière, un peu de sauce caramel aux agrumes et des quartiers d'orange.

Vous pouvez aussi mettre des quartiers de clémentine.

Servez et dégustez sans attendre.