

Luc Roux



aimer
les crêpes
du monde



Photographies
Didier Bénaouda

Editions OUEST-FRANCE





France

La galette saucisse

Bretagne

Plus qu'une tradition, la galette saucisse est une institution de la culture de haute Bretagne. Aujourd'hui encore, pas une fête, pas une manifestation n'est possible sans galette saucisse ! Vous ne la trouverez pas dans un restaurant traditionnel mais dans les stands des foires, marchés, fêtes foraines, manifestations sportives... Elle se consomme avec les doigts, debout ou assis sur les gradins d'un stade ou d'un concert en plein air...

La recette la plus simple

- Faire griller une véritable saucisse bretonne au gril ou dans la cheminée.
- Étaler une galette de sarrasin sur le billig.
- Envelopper la saucisse encore chaude avec la galette.

Le succès de cette recette simplissime tient à la qualité des deux ingrédients : la saucisse, d'une part, forcément artisanale, de pur porc breton et bien poivrée, la galette d'autre part, qui doit être épaisse et moelleuse. À ces deux ingrédients peuvent s'ajouter au choix ou à la fois : un peu de confiture d'oignons ; de l'emmental râpé ; de la moutarde... Mais il s'agit là d'une déviation – fantaisiste pour les puristes – de la recette traditionnelle de la galette saucisse.



La galette

aux noix de Saint-Jacques et petits légumes

Bretagne

Pour 6 personnes

25 GROSSES NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL • 2 CAROTTES • 1 BRANCHE DE CÉLÉRI
200 G DE CHAMPIGNONS • 1 BOUQUET GARNI • 110 G DE BEURRE SALÉ • 20 G DE FARINE
10 CL DE CRÈME FRAÎCHE FLEURETTE • 10 CL DE NOILLY PRAT • SEL, POIVRE • 1 BOUQUET DE PERSIL

Réalisation

- Laver, éplucher et émincer les légumes en fines lamelles.
- Faire fondre 50 g de beurre dans une sauteuse et y faire étuver les légumes à couvert pendant 15 min.
- Ajouter le bouquet garni, une bonne pincée de sel et du poivre. Laisser réduire encore 10 à 15 min.
- Passer les légumes au chinois ou à la passoire et récupérer le jus de cuisson.
- Escaloper les noix de Saint-Jacques dans l'épaisseur.
- Dans une poêle, faire fondre 40 g de beurre, y mettre les noix de Saint-Jacques et les faire dorer chaque face 2 min à feu vif.
- En fin de cuisson, déglacer avec le Noilly Prat puis réserver les Saint-Jacques et conserver le jus de cuisson.
- Dans une casserole, faire fondre 20 g de beurre et ajouter 20 g de farine (roux blanc).
- Cuire 2 à 3 min à feu moyen tout en remuant avec une cuiller en bois jusqu'à ce que le roux mousse puis baisser le feu au minimum.
- Délayer avec les jus de cuisson des Saint-Jacques et des légumes puis avec la crème liquide.
- Rassembler dans une grande casserole la sauce précédemment obtenue, les légumes et les Saint-Jacques.
- Laisser cuire l'ensemble 3 min à feu moyen.
- Plier une galette en carré, en triangle ou en aumônière.
- La poser sur l'assiette et disposer deux à trois cuillerées à soupe de la garniture de noix de Saint-Jacques.
- Saupoudrer de persil haché et servir très chaud accompagné d'un muscadet breton.



Les crêpes

aux pommes caramélisées

Bretagne

Pour 6 crêpes

4 POMMES • 100 G DE SUCRE EN POUDRE • 100 G DE BEURRE SALÉ • CANNELLE

Réalisation des pommes caramélisées

- Éplucher les pommes, les vider et les couper en petits quartiers.
- Dans une sauteuse, faire fondre le beurre à feu vif et disposer les quartiers de pommes dès que le beurre commence à frémir.
- Les dorer 2 min sur chaque face avant de les saupoudrer de sucre.
- Laisser cuire les quartiers encore quelques instants en remuant activement la sauteuse afin de les enrober du caramel en formation.
- Retirer du feu.

Réalisation des crêpes aux pommes caramélisées

- Étaler une louche de pâte sur le billig.
- Laisser cuire 15 s et retourner.
- Laisser cuire à nouveau 15 s avant de retourner à nouveau la crêpe et de la plier.
- Poser la crêpe sur l'assiette et disposer dessus quatre ou cinq quartiers de pommes avec leur caramel.
- Saupoudrer d'un peu de cannelle et servir chaud.







FRANCE



Les kouigns

Bretagne

Pour une vingtaine de kouigns

500 G DE FARINE PÂTISSÈRE • 200 G DE SUCRE • 2 SACHETS DE SUCRE VANILLÉ
15 G DE GROS SEL • 3 ŒUFS ENTIERS • 50 CL DE LAIT • 20 G DE LEVURE DE BOULANGER
3 BELLES POMMES • 100 G DE BEURRE • 100 G DE SUCRE

Préparation de la pâte

- Mélanger dans un grand récipient la farine, le sucre, le sel.
 - Faire une fontaine et y déposer les œufs.
 - Mélanger délicatement les œufs et la farine au centre de la fontaine.
 - Verser progressivement la moitié du lait tiédi en happant la farine au fur et à mesure que l'on tourne le mélange au fouet, toujours au centre.
 - Diluer la levure de boulanger dans un peu de lait tiède et l'incorporer dans la pâte.
 - Finir de délayer le reste du lait.
 - Laisser reposer au moins 2 h à température ambiante en recouvrant d'un torchon.
- Attention : le récipient doit être assez grand car la pâte va plus que doubler de volume.
- Pendant ce temps, réaliser les pommes caramélisées (voir p. 34).

Cuisson des kouigns

- Graisser le billig avec le tampon d'huile ou la poêle avec une noisette de beurre.
- Verser cinq petites louches de pâte en laissant assez d'espace pour que les kouigns ne se touchent pas.
- Déposer immédiatement trois ou quatre quartiers de pommes caramélisées en étoile sur les kouigns.
- Tamponner les pommes avec un pinceau de beurre.
- Dès que de petites bulles se forment à la surface des kouigns, les retourner avec une spatule assez large pour ne pas les casser.
- Laisser dorer encore 1 min et retourner à nouveau avant de les poser sur assiette.
- Déguster chaud.

Spécialité bigoudène, les kouigns sont aussi fréquemment garnis de pommes râpées incorporées à la pâte.

Mais ils peuvent également se préparer nature et être servis avec du beurre, du sucre, du miel ou de la confiture.



Les vultati

(crêpes de farine de châtaignes)

Corse

Pour une dizaine de crêpes

150 G DE FARINE DE CHÂTAIGNES • 150 G DE FARINE DE FROMENT • 100 G DE SUCRE
65 CL DE LAIT • 3 ŒUFS • 7 G DE SEL • HUILE D'ARACHIDE

- Tamiser les deux farines et les mélanger avec le sucre et le sel dans une terrine.
- Faire un puits et y verser les œufs puis, progressivement, le lait, jusqu'à obtention d'une pâte homogène et fluide.
- Laisser reposer 2 h à température ambiante.
- Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen et la graisser.
- Verser une louche de pâte et faire cuire la crêpe 1 min avant de la retourner et de cuire l'autre face à nouveau pendant 1 min.
- Garnir les crêpes de crème de marrons ou de confiture de châtaignes et de fromage frais avant de les rouler ou les accompagner de confiture de cédrat.
- Servir tiède.







FRANCE



Les crêpes suzette

Île-de-France

Pour 6 personnes

6 CRÊPES • 200 G DE BEURRE • 3 CL DE CURAÇAO • 12 CL DE GRAND MARNIER
2 ORANGES NON TRAITÉES • 100 G DE SUCRE EN POUDRE

- Préparer à l'avance six crêpes (voir p. 29).
- Prélever le zeste de deux oranges en prenant soin d'éliminer les parties blanches, amères. Les tailler en fine julienne.
- Battre le beurre ramolli et 60 g de sucre avec un fouet pour les « blanchir ».
- Presser une orange et verser le jus et les zestes dans le mélange beurre/sucre. Incorporer délicatement à l'aide du fouet.
- Ajouter le curaçao et fouetter énergiquement.
- Presser la seconde orange et réserver le jus.
- Dans une poêle, faire caraméliser deux bonnes noisettes du beurre d'orange avec une cuillerée à soupe de sucre en poudre (attention de ne pas brûler le caramel).
- Décuire avec une cuillerée à soupe de jus d'orange.
- Déposer une crêpe dans la poêle. La napper de beurre d'orange. La plier en quatre et la flamber sur l'assiette avec 2 cl de Grand Marnier.

La crêpe Suzette aurait été inventée en 1896, par hasard, par Henri Charpentier. Le maître d'hôtel du Café de Paris à Monte-Carlo servait le prince de Galles, futur Édouard VII. Alors qu'il arrosait le dessert à l'écorce d'orange de cognac, la sauce s'enflamma accidentellement au contact d'un chauffe-plats. Le prince trouva le spectacle magnifique et la recette délicieuse. Il lui demanda de baptiser ce dessert du nom de la jeune femme française qui l'accompagnait, Suzette.

