
Crêpes parmentier

RETOUR



POUR 4 PERSONNE(S)



Difficulté : Facile

Préparation : 40 + 20 mn

Cuisson : 20 mn

INSTRUMENTS LACANCHE



Feux vifs



Plaque coup
de feu

Ces fines crêpes peuvent accompagner agréablement les recettes de viandes ou de volailles.

- 1 Préparez le beurre clarifié en le faisant fondre dans une petite casserole.
- 2 Lorsqu'il commence à mousser, écumez délicatement jusqu'à ce qu'il soit bien clair.
- 3 Réservez le beurre clarifié dans un petit ramequin en verre.
- 4 Faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée puis réduisez-les en purée dans le saladier.
- 5 Incorporez le lait et laissez refroidir.
- 6 Incorporez les 3 cuillerées de farine ainsi que les œufs entiers un par un, puis les blancs.
- 7 Mélangez au batteur ou avec la cuillère en bois pour obtenir une consistance de crème épaisse.
Mettez en chauffe la plaque coup de feu.
- 8 A chaque cuisson, beurrez les poêlons et versez la préparation : les galettes se forment d'elles-mêmes. Faites dorer d'un côté puis de l'autre.
Réservez au chaud.

INGRÉDIENTS

- 400 g de beurre
- 500 g de pommes de terre pelées
- 50 cl de lait
- 3 cuillères à soupe de farine
- 3 œufs entiers
- 4 blancs d'œufs
- Sel

USTENSILES

- 1 petite casserole
- 1 petite louche
- 1 ramequin en verre
- 1 moulin à légumes
- 1 cuillère en bois
- 1 batteur mécanique
- 1 saladier en verre
- 2 petits poêlons à blinis