

CRÊPES & CARMEL BEURRE SALÉ

POUR QUI ? 20 ascètes ou 5 gloutons
QUAND ? un dimanche pluvieux
POURQUOI ? car la chandeleur approche à grands pas

500 grammes de farine de froment
50 grammes de sucre en poudre
trois œufs de poule d'Etienne Godart
un litre de lait entier de la Fromentellerie
une gousse de vanille des épices Shira
une noix de beurre

un pot de caramel au beurre et à la fleur de sel de l'Atelier des Saveurs

couper en deux la gousse de vanille et prélever les grains. porter à ébullition le lait et les grains de vanille. laisser refroidir, voire même, si vous êtes patient, laisser infuser 24 heures au frais.

dans un saladier, fouetter le sucre avec les œufs. troquer le fouet pour une cuillère en bois, aux manières moins cavalières. ajouter le lait, puis la farine en mélangeant délicatement. faire la guerre aux grumeaux.

filmer et laisser reposer au moins une heure.

quand l'envie de crêpes vous prend, faire fondre une noix de beurre dans une poêle, puis y faire couler une louche de pâte.

louer la première, puis la seconde, puis réussir avec brio la suivante, la faire sauter, la récupérer pile dans la poêle puis faire le coq.

servir avec le pot de caramel au beurre et à la fleur de sel de Guérande, qui ne risque pas de faire long feu.