

Crêpes en corolle à l'orange, glace au nougat

Source :
Cuisine Actuelle
Hors série janvier-février 2010

Une petite gourmandise relativement simple à réaliser qui a fait de l'effet à table.

Composition
pour 4 personnes

2 oranges
2 oeufs + 2 jaunes d'oeuf
100 g de farine
120 g de sucre en poudre
40 cl de lait
20 g de beurre
1/2 sachet de sucre vanillé
1 c. à soupe de rhum brun
1 bâton de cannelle
1 pincée de sel
Glace au nougat
Huile

Ustensiles : 1 saladier, 1 fouet, 1 bol, 1 cuillère à soupe, 1 fourchette, 2 casseroles, 1 couteau, 1 assiette, 1 poêle, 1 louche, 1 cuillère à glace



Préparer la pâte à crêpes : Prélever une lamelle de zeste d'orange et hacher.
Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Réserver.
Mettre la farine dans un saladier avec la pincée de sel, 20 g de sucre et le sucre vanillé. Battre l'oeuf et le jaune d'oeuf dans un bol à l'aide d'une fourchette et l'ajouter à la farine : fouetter et délayer avec le lait. Ajouter le beurre fondu et le zeste d'orange. Réserver au frais au moins 1 heure.

Pendant ce temps, prélever le zeste des oranges et le découper en lamelles. Les ébouillanter 1 minutes puis les égoutter.

Dans une casserole, mettre le reste de sucre avec 10 cl d'eau et les lamelle d'oranges et le bâton de cannelle. Porter à ébullition puis laisser mijoter une vingtaine de minutes.

Peler les oranges à vif puis prélever les quartiers. Les ajouter avec le jus récupéré dans le sirop, cuire 15 minutes puis retirer du feu et laisser refroidir.

Faire chauffer un peu d'huile dans le fond d'une poêle, verser une petite louche de pâte dans le fond, l'étaler et faire cuire des deux côtés. Prévoir 2 crêpes par personne au moins. Les maintenir au chaud.

Déposer des quartiers d'orange confits sur les crêpes puis une boule de glace. Ramener les bords de la crêpe vers le centre pour former une corolle autour de la boule de glace.

Arroser de sirop et servir.