

MES CRÊPES « GINETTE »

Temps de préparation : 10 minutes (et 2 heures de repos)

Temps de cuisson et dressage : 15 minutes

Suzette était crêpe de roi
Ginette l'est des auvergnats Un
auvergnat vaut bien un roi Et
la gentiane au goût sauvage
Un Grand Marnier parfois trop sage !



INGRÉDIENTS POUR 12 CRÊPES ET 4 LECHOUS

1 litre de lait, 6 cacots*

500 g de farine, 80 g de sucre, 40 g de beurre fondu (à feu doux)

Le sirop

1 litre de jus de pamplemousse

30 cl de Salers 25°, 40 g de sucre

Zestes de pamplemousse, 1 chiquet* de beurre

LA RECETTE

Préparer la pâte à crêpes à l'avance et la réserver 2 h au frais.

Mélanger la farine avec les cacots* puis le beurre fondu et délayer progressivement avec le lait en tournant avec la spatule. Lorsque le mélange est homogène et sans grumeaux, rajouter le sucre et bien mélanger jusqu'à parfaite absorption. Laisser reposer.

La pâte bien reposée, bien détendue, faire sauter les crêpes et les réserver jusqu'au moment du dessert.

AU MOMENT DE SERVIR

Catouner* un peu de beurre dans la poêle et ajouter une cuillère à soupe de sucre jusqu'à légère caramélisation. Déglacer avec le jus de pamplemousse, rajouter une rasade de Salers 25° et porter à ébullition. Plonger vos crêpes pliées en 4 dans la préparation, flamber et faire réduire le sirop. Dresser 2 crêpes dans l'assiette de service et râper les zestes de pamplemousse pour apporter un peu de relief et de croquant.

Chiquet : un petit morceau

Cacot : nom par lequel on désigne aux petits enfants soit un œuf soit un œil

Catouner : caresser, cajoler.

UN DEJEUNER A L'AMBASSADE D'Auvergne **Aux Editions Castali**

Ce livre est un recueil de recettes, d'itinéraires gourmands et de rencontres avec mes producteurs Auvergnats et Aveyronnais, accompagné d'un carnet d'adresses remarquables.

Préfacé par Régis Marcon, illustré par Gérard Guy, ce petit livre est une ode à l'amour du pays et des produits.

Vous pourrez vous le procurer dès le 19 octobre, sur place à l'Ambassade d'Auvergne, par courrier (15 € plus 2,5 € de frais de port), ou dans quelques librairies gourmandes.

Quelques éditions originales imprimées sur le papier du Moulin Richard de Bas à Ambert d'Auvergne, et présentées dans un coffret réalisé par la maison Laramée à Paris, sont aussi disponibles sur souscription.

Pour plus d'informations contactez Didier DESERT à l'Ambassade d'Auvergne au 01 42 72 31 22