

Crêpes soufflées au yuzu



 Pour 4 personnes

 10 minutes de préparation

 20 minutes de cuisson

Ingrédients

Pour les crêpes :

- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 4 c. à soupe de sucre en poudre
- 50 g de beurre fondu
- 300 ml de lait
- 1 c. à café de zeste de yuzu

Pour l'appareil à soufflé :

- 5 oeufs
- 50 g de sucre en poudre + 1 c. à soupe
- 25 g de farine
- 100 ml de jus d'orange
- 1 pincée de sel

- Écorces confites de yuzu
- Sucre glace

Outils

- Magimix Cook Expert
- Crêpière 28 cm
- Bol à mixer
- Fouet
- Spatule silicone

Préparation

Préparer les crêpes :

- Mettre tous les ingrédients dans la cuve du Magimix. Lancer le programme Expert, 1 mn, V13, 0°.
- Cuire les crêpes et les réserver.
- Préchauffer le four à 180°C.

Préparer l'appareil à soufflé :

- Séparer le blanc des jaunes et réserver les jaunes dans un bol à mixer.
- Mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine. Ajouter le jus d'orange.
- Monter les blancs en neige dans le Magimix muni du fouet à blanc. Lancer le programme Boulangerie, Blanc en neige. Un peu avant la fin du programme ajouter la c. à soupe de sucre en poudre.
- Ajouter les blancs en neige délicatement à l'appareil précédent.
- Disposer une crêpe sur chaque assiette légèrement beurrée. Répartir l'appareil à soufflé sur une moitié de crêpe ainsi que des écorces confites de yuzu et rabattre l'autre moitié pour former des demi-cercles.
- Saupoudrer de sucre glace et enfourner pendant 15 mn environ. Saupoudrer de nouveau de sucre glace et servir aussitôt.