

LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

★ Fiche recette ★

CRÊPES AUX CLÉMENTINES NAPPÉES DE SIROP AU MIEL & ÉPICES

Un dessert vite préparé, délicieux et très parfumé !

Voici une petite recette toute simple à préparer, à servir en dessert ou pour un goûter gourmand. Les crêpes sont servies avec des suprêmes de clémentines, le tout généreusement nappé avec un délicieux sirop parfumé aux épices. Ce sirop est préparé sur la base d'une réduction de jus de clémentines fraîchement pressées, de miel et d'épices. Vous pourrez détendre votre sirop avec un peu d'alcool (Cointreau ou Grand Marnier) que vous flamberez au moment du service.

Si vous ne voulez pas flamber, je vous conseille alors d'ajouter un soupçon d'alcool dans votre pâte à crêpes, ce sera très bon... Mais cela reste facultatif bien sûr. En ce qui concerne le choix d'épices, nous vous proposons nos merveilleuses épices à Pain d'épices qui se marient divinement bien avec les clémentines. Leurs parfums chauds et doux relèvent à merveille ce délicieux sirop...

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour 4 personnes :

- ▶ Un peu de pâte à crêpes (de quoi réaliser 8 petites crêpes)
- ▶ 10 clémentines juteuses et parmi ces clémentines, il faut au moins 1 clémentine bio ou non traitée sur laquelle on prélèvera le zeste
- ▶ 1 cuil. à café rase d'[épices à Pain d'épices](#) de La Cuisine des Epices
- ▶ Une grosse cuil. à s. de miel
- ▶ Beurre
- ▶ *Optionnel : Cointreau ou Grand Marnier*

PREPARATION :

1. Préparez votre pâte à crêpes que vous laisserez reposer une bonne heure au frais.
2. Préparez votre sirop de clémentines, miel & épices : râpez quelques zestes d'une clémentine, les mettre dans une petite poêle avec un bon morceau de beurre + le miel + les épices + le jus de 6 clémentines filtré. Amener à ébullition, faire réduire jusqu'à obtenir une consistance légèrement sirupeuse. Arrêter la cuisson, réserver en laissant les zestes infuser dans le sirop.
3. Faites cuire 8 petites crêpes dans une poêle beurrée. Les dresser dans vos assiettes à dessert, pliées en 4. Si possible, prévoir des assiettes chaudes pour maintenir votre dessert chaud.
4. Pelez à vif les 4 clémentines restantes, prélevez les suprêmes et répartissez-les sur les crêpes.
5. Remettez votre sirop à chauffer. Si celui-ci est trop épais, vous pouvez ajouter, en option, un peu de Grand Manier ou de Cointreau. A ébullition, flambez en versant ce mélange sur les crêpes. Attention toutefois à cette opération un peu délicate, éloignez les enfants, protégez-vous ainsi que vos convives. Si vous ne voulez pas ajouter d'alcool, vous pouvez ajouter soupçon d'eau dans votre sirop au moment de le réchauffer pour le détendre s'il est trop épais. Versez ensuite directement votre sirop de clémentines aux épices sur vos crêpes et sur les segments de clémentines.

Dégustez aussitôt !



LA CUISINE DES ÉPICES

Mélanges d'épices créatifs & savoureux

© La Cuisine des Epices : copie/reproduction non autorisée.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation sur chaque fiche produit de notre boutique : www.lacuisinedeseepices.fr

Retrouvez des
centaines de recettes
sur notre blog
www.leseepicesrient.fr

