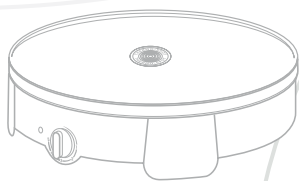




CRÉPIER - PANNENKOEKENMAKER - CRÊPE-GERÄT



Tefal®



Sommaire

Astuces et conseils	6
Les pâtes de base	9
Les pliages	12
Aumônière de caviar d'aubergine, mousse de saumon et saumon fumé	16
Galettes au saumon fumé et à la crème	20
Crêpes aux asperges et aux crevettes	24
Galettes à l'indienne	28
Galettes aux noix de Saint-Jacques et petits légumes	32
Galettes vietnamiennes	36
Tortillas de bœuf	40
Crêpes à la corse	44
Crêpes de bananes flambées aux agrumes	48
Crêpes au chocolat et à la noix de coco	52
Crêpes à l'ananas caramélisé	56

Inhoud

Tips en advies	7
Basisbeslag	10
Vouwen	12
Beursje van auberginekaviaar, zalmousse en gerookte zalm	18
Galettes met gerookte zalm en room	22
Pannenkoeken met asperges en scampi's	26
Indische galettes	30
Galettes met sint-jakobsvruchten en kleine groenten	34
Vietnamese galettes	38
Tortilla's van rundvlees	42
Corsicaanse pannenkoeken	46
Geflambeerde pannenkoeken met banaan en citrusvruchten	50
Pannenkoeken met chocolade en kokos	54
Pannenkoeken met gekaramelliseerde ananas	58

Inhalt

Tipps und Ratschläge	8
Grundrezepte für den Teig	11
Crêpes falten	12
Auberginen-Körbchen mit Lachscreme und Räucherlachs	19
Galettes (Buchweizenpfannkuchen) mit Räucherlachs und Crème fraîche	23
Crêpes mit Spargel und Garnelen	27
Galettes (Buchweizenpfannkuchen) auf indische Art	31
Galettes (Buchweizenpfannkuchen) mit Jakobsmuscheln und feinem Gemüse	35
Vietnamesische Galettes (Buchweizenpfannkuchen)	39
Tortilla-Taschen mit Rindfleisch	43
Crêpes auf korsische Art	47
Crêpes mit flambierten Bananen und Zitrusauce	51
Schokoladen-Kokos-Crêpes	55
Crêpes mit karamellisierter Ananas	59

Astuces et conseils

On peut différencier deux pâtes principales :

- la pâte à galettes (à base de sarrasin, aussi appelé blé noir),
- la pâte à crêpes (à base de froment, c'est-à-dire de blé tendre).

Quelle que soit la composition de la pâte à crêpes, la méthode de préparation est toujours la même (voir page suivante). Il est préférable que tous les ingrédients de la recette soient à température ambiante : la liaison sera facilitée et le mélange sera plus homogène. Veillez à toujours tamiser les farines, ou à utiliser des farines anti-grumeaux.

Il est possible d'ajouter une touche personnelle à la recette de base. Par exemple, pour les pâtes à crêpes sucrées, on peut ajouter une ou deux cuillères à soupe de Grand Marnier, rhum, cognac ou calvados pour parfumer légèrement.

Si la pâte est trop épaisse, délayez-la avec du lait, ou avec un mélange de lait et d'eau.

Pour obtenir des crêpes plus légères et plus goûteuses, remplacez le lait par un mélange de bière et de lait.

Quant à la matière grasse, vous pouvez choisir une huile végétale ou du beurre fondu.

Il existe plusieurs pliages pour les galettes : en journal, en quart, en éventail, en barquette ou en chausson, ou bien encore en enveloppe, en triangle, en cornet et en aumônière.

Tips en advies

Er zijn twee grote soorten beslag:

- galettebeslag (op basis van boekweit, ook wel donkere tarwe genoemd),
- pannenkoekenbeslag (op basis van zachte tarwe).

De bereiding is echter dezelfde, hoe het beslag ook werd gemaakt. Het best nog zijn alle ingrediënten van het recept op kamertemperatuur. Het mengsel zal dan sneller binden en wordt gladder. Zeef de bloem altijd of gebruik klontervrije bloem.

Je kunt het basisrecept ook een persoonlijke toets geven. Aan zoet pannenkoekenbeslag kun je voor een subtiel aroma bijvoorbeeld één of twee eetlepels Grand Marnier, rum, cognac of calvados toevoegen.

Te dik beslag kun je aanlengen met melk of een mengsel van melk en water.

Wil je lichtere pannenkoeken met meer smaak? Vervang de melk dan door een mengsel van bier en melk. Als vetstof kun je plantaardige olie of gesmolten boter gebruiken.

Je kunt de galettes op verschillende manieren vouwen: dubbel of in een kwart, in een waaier, een schuitje of flap, maar ook een omslag, driehoek, hoortje of beursje.

Tipps und Ratschläge

Für Crêpes gibt es zwei verschiedene Grundrezepte:

- Teig auf Basis von Buchweizenmehl für herzhaftere Crêpes bzw. „Gallettes“
- Teig auf Basis von Weizenmehl für süße Crêpes

Beide Teigsorten werden auf dieselbe Weise verarbeitet. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben, damit sich der Teig leichter und gleichmäßiger vermischen lässt.

Mehl sollte immer gesiebt werden. Alternativ können Sie griffiges Mehl verwenden.

Sie können das Grundrezept je nach Geschmack verfeinern. Süßen Crêpes verleihen Sie z. B. eine individuelle Note, indem Sie einen oder zwei Esslöffel Grand Marnier, Rum, Cognac oder Calvados in den Teig geben.

Wenn Ihr Teig zu dickflüssig ist, können Sie ihn mit etwas Milch oder einem Gemisch aus Milch und Wasser verdünnen.

Um den Teig aufzulockern und noch schmackhafter zu machen, ersetzen Sie die Milch durch eine Mischung aus Bier und Milch. Als Fett ist sowohl Pflanzenöl als auch zerlassene Butter geeignet.

Herzhafte Crêpes können in verschiedenster Form angerichtet werden: als Halbmond, Viertel, Fächer, Schiffchen, Tasche, Rolle, Dreieck, Hörnchen oder Körbchen.

Les pâtes de base

Pâte à galettes

Préparation : 10 min

Repos : 1 h

Pour 12 galettes

- 500 g de farine de sarrasin
- 100 g de farine de blé
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 1 l de lait
- sel

- Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.
- Battez les œufs en omelette.
- Ajoutez le lait et 30 cl d'eau.
- Mélangez les deux farines dans un saladier et ajoutez une pincée de sel.
- Creusez un trou au milieu et incorporez progressivement le mélange aux œufs.
- Ajoutez le beurre fondu refroidi et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Laissez reposer la pâte pendant une heure avant de la faire cuire.

Pâte à crêpes

Préparation : 5 min

Repos : 1 h

Pour 12 crêpes

- 500 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 6 œufs
- 1 l de lait

- Battez les œufs en omelette.
- Ajoutez le lait.
- Mettez la farine dans un saladier.
- Creusez un trou au milieu et incorporez progressivement le mélange aux œufs.
- Versez ensuite l'huile, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Laissez reposer la pâte pendant une heure avant de la faire cuire.

Basisbeslag

Galettebeslag

Bereiding: 10 min

Rusttijd: 1 u

Voor 12 galettes

- 500 g boekweitbloem
 - 100 g tarwebloem
 - 2 eieren
 - 100 g boter
 - 1 L melk
 - zout
- Smelt de boter en laat afkoelen.
 - Klop de eieren los.
 - Voeg de melk en 30 cl water toe.
 - Vermeng de twee bloemsoorten in een kom en doe er een snufje zout bij.
 - Maak een kuiltje in het midden en giet er geleidelijk het eiernmengsel in.
 - Voeg de afgekoelde gesmolten boter toe en meng tot een glad beslag.
 - Laat het beslag een uur rusten voor je het bakt.

Pannenkoekenbeslag

Bereiding: 5 min

Rusttijd: 1 u

Voor 12 pannenkoeken

- 500 g bloem
 - 3 eetlepels olie
 - 6 eieren
 - 1 L melk
- Klop de eieren los.
 - Giet er de melk bij.
 - Doe de bloem in een kom.
 - Maak een kuiltje in het midden en giet er geleidelijk het eiernmengsel in.
 - Giet er dan de olie bij en meng tot je een mooi glad beslag krijgt.
 - Laat het beslag een uur rusten voor je het bakt.

Grundrezepte für den Teig

Grundteig für herzhafte Galettes

Zubereitung: 10 Min.
Ruhezeit: 1 Std.

Für 12 Galettes

- 500 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizenmehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1 l Milch
- Salz
- Butter schmelzen und anschließend abkühlen lassen.
- Die Eier verquirlen.
- Milch und 300 ml Wasser hinzufügen.
- Beide Mehlsorten in einer großen Schüssel vermischen und eine Prise Salz hinzufügen.
- In die Mitte eine Mulde drücken und nach und nach die verquirlten Eier unterrühren.
- Die zerlassene, abgekühlte Butter unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- Den Teig eine Stunde ruhen lassen.

Grundteig für süße Crêpes

Zubereitung: 5 Min.
Ruhezeit: 1 Std.

Für 12 Crêpes

- 500 g Mehl
- 3 EL Öl
- 6 Eier
- 1 l Milch
- Die Eier verquirlen.
- Die Milch hinzufügen.
- Mehl in eine große Schüssel geben.
- In die Mitte eine Mulde drücken und nach und nach die verquirlten Eier unterrühren.
- Öl dazugeben und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht.
- Den Teig eine Stunde ruhen lassen.

Pliage en journal

Dubbel gevouwen



1.



2.



3.

Lorsque la crêpe est dorée et qu'elle se détache du crêpier, décollez son bord à l'aide de la spatule.

Wanneer de pannenkoek goudgeel is en loskomt van de pannenkoekenmaker, maakt u de rand los met de spatel.

Sobald das Crêpe goldbraun ist und sich von der Platte löst, heben Sie den Rand mithilfe des Spatels an.

Pliage en quart

In een kwart gevouwen



1.



2.



3.

Après avoir plié la crêpe en journal (voir ci-dessus), glissez la spatule sous le quart de la crêpe et rabattez-la sur l'autre quart.

Nu u de pannenkoek dubbel hebt geslagen (zie hierboven), steekt u de spatel onder een kwart van de pannenkoek en slaat u die op het andere kwart.

Falten Sie das Crêpe zu einem Halbmond (siehe oben). Schieben Sie den Spatel wieder bis unter die Mitte, und falten Sie das Crêpe zu einem Viertel.

Halbmond



4.

Glissez la spatule sous la première moitié de la crêpe et rabattez-la sur l'autre moitié.

Steek de spatel onder de eerste helft van de pannenkoek en sla deze op de andere helft.

Schieben Sie den Spatel bis unter die Mitte des Crêpe, und klappen Sie die angegebene Hälfte um.

Viertel



4.



5.

Pliage en éventail In een waaier gevouwen



1.



2.



3.

Glissez la spatule sous la crêpe et rabattez un bord de biais selon un axe de symétrie imaginaire correspondant au diamètre de la crêpe.

Steek de spatel onder de pannenkoek en sla één rand schuin over, volgens een denkbeeldige symmetrieas die overeenkomt met de diameter van de pannenkoek.

Schieben Sie den Spatel unter das Crêpe, und falten Sie einen Rand in einem spitzen Winkel zur Mitte.

Pliage en barquette In een schuitje



1.



2.



3.

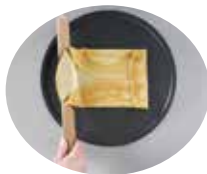
Pliage en chausson In een flap gevouwen



1.



2.



3.



4.



5.



6.

Pliez de la même manière le bord symétrique à celui déjà rabattu pour obtenir un éventail.

Vouw de rand op dezelfde manier symmetrisch aan de al omgeslagen rand om zo een waaier te vormen.

Falten Sie den anderen Rand auf dieselbe Weise, sodass ein Fächer entsteht.

gevouwen Schiffchen

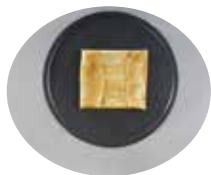


4.



5.

Tasche



4.

En partant d'un pliage en barquette (voir ci dessus), rabattez les deux extrémités vers le centre à l'aide de la spatule afin de former un rectangle.

Vertrek vanuit een schuitje (zie hierboven) en sla de twee uiteinden met de spatel naar het midden om een rechthoek te vormen.

Falten Sie das Crêpe zu einem Schiffchen (siehe oben). Klappen Sie die beiden Enden mithilfe des Spatels um, sodass ein Rechteck entsteht.

Aumônière de caviar d'aubergine, mousse de saumon et saumon fumé (printemps-été)

PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 2 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 aumônières)

INGRÉDIENTS :

- pâte à galettes (voir page 9)
- 12 tranches de saumon fumé
- 600 g de mousse de saumon
- 500 g de fromage blanc
- 300 g de caviar d'aubergine
- 1 bouquet d'aneth
- sel
- poivre

- Hachez l'aneth, excepté douze brins pour fermer les aumônières.
- Dans un saladier, mélangez la mousse de saumon, le fromage blanc, l'aneth haché, salez et poivrez.
- Coupez les tranches de saumon en lanières.
- Répartissez de la pâte à galettes sur le crêpier.
- Cuisez la première face pendant 1 minute. Retournez la crêpe et cuisez la deuxième face 1 minute. Préparez ainsi 12 galettes et réservez.
- Disposez sur chaque galette une cuillère à soupe de caviar d'aubergine, deux cuillères à soupe de mousse de saumon et quelques lanières de saumon fumé.
- Fermez la crêpe en aumônière et fixez le tout à l'aide d'un brin d'aneth.

Le conseil

Dégustez tiède sur un lit de salade, en entrée.



Beursje van auberginekaviaar, zalmousse en gerookte zalm (lente zomer)

VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 2 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 beursjes)

INGREDIËNTEN:

- galettebeslag (zie pagina 10)
- 12 sneetjes gerookte zalm
- 600 g zalmousse
- 500 g kwark
- 300 g auberginekaviaar
- 1 boeketje dille
- zout
- peper

- Hak de dille fijn, maar bewaar twaalf takjes om de beursjes mee te sluiten.
- Neem een kom en vermeng de zalmousse met de kwark en de fijngehakte dille. Kruid met peper en zout.
- Snij de sneetjes zalm in reepjes.
- Verdeel het galettebeslag over de pannenkoekenmaker.
- Bak de eerste kant 1 minuut. Draai de galette om en bak ook de tweede kant 1 minuut. Bak zo 12 galettes en hou ze warm.
- Schep op elke galette een eetlepel auberginekaviaar, twee eetlepels zalmousse en enkele reepjes gerookte zalm.
- Vouw de galette tot een beursje en zet alles vast met een takje dille.

Advies

*Serveer lauw op een bedje van sla,
als voorgerecht.*

Auberginen-Körbchen

mit Lachscreme und Räucherlachs (Frühling / Sommer)

ZUBEREITUNG:	10 Min.	ZUTATEN:	
RUHEZEIT:	1 Std.	● Grundteig für herzhaftes Galettes (siehe Seite 11)	● 300 g Auberginenkaviar
BACKEN:	2 Min. - Thermostat: höchste Stufe	● 12 Scheiben Räucherlachs	● 1 Bund Dill
PERSONEN:	12 (12 Körbchen)	● 600 g Lachscreme	● Salz
		● 500 g Quark	● Pfeffer

- Dill fein hacken. 12 Stängel zum Zubinden der Körbchen beiseite legen.
- Lachscreme, Quark und gehackten Dill in einer großen Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Lachs in Streifen schneiden.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen.
- Die erste Seite 1 Minute backen. Galette wenden und nochmals 1 Minute backen. Auf diese Weise 12 Galettes zubereiten und beiseite stellen.
- Jede Galette mit 1 EL Auberginenkaviar, 2 EL von dem Lachscreme-/Quark-Gemisch und ein paar Lachsstreifen belegen.
- Galette zu einem Körbchen verschließen und mit einem Dillstängel zubinden.

Tipps

Als Vorspeise warm auf einem Salatbett servieren.

Galettes au saumon fumé

et à la crème (toute l'année)

PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 3 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 galettes)

INGRÉDIENTS :

- pâte à galettes (voir page 9)
- 500 g de saumon fumé en tranches
- 100 g d'œufs de lump
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 2 citrons

- Coupez les citrons en fines rondelles.
- Répartissez de la pâte à galettes sur le crêpier et faites cuire la première face 1 minute.
- Retournez la galette et cuisez la deuxième face 2 minutes, tout en garnissant la galette d'une tranche de saumon fumé, d'un peu de crème fraîche épaisse et d'une rondelle de citron.
- Pliez la galette en chausson (voir page 14) et ajoutez au centre une cuillère à café d'œufs de lump.
- Servez immédiatement.



Galettes met gerookte zalm

en room (het hele jaar)

VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 3 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

- galettebeslag (zie pagina 10)
- 500 g gerookte zalm in sneetjes
- 100 g lompviseitjes
- 25 cl dikke room
- 2 citroenen

- Snij de citroenen in dunne schijfjes.
- Verdeel wat galettebeslag over de pannenkoekenmaker en bak 1 minuut aan de eerste kant.
- Draai de galette om en bak de tweede kant 2 minuten, garneer met een sneetje gerookte zalm, een beetje dikke room en een schijfje citroen.
- Vouw de galette tot een flap (zie pagina 14) en schep in het midden een theelepel lompviseitjes.
- Dien meteen op.

Galettes mit Räucherlachs

und Crème fraîche (ganzjährig)

ZUBEREITUNG: 10 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKEN 3 Min. -
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Galettes)

ZUTATEN:

- Grundteig für herz hafte Galettes (siehe Seite 11)
- 100 g Deutscher Kaviar
- 500 g Räucherlachs in Scheiben
- 250 g Crème fraîche
- 2 Zitronen

- Die Zitronen in feine Scheiben schneiden.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen und die erste Seite 1 Minute backen.
- Galette wenden und die zweite Seite 2 Minuten backen. Mit einer Scheibe Räucherlachs, etwas Crème fraîche und einer Zitronenscheibe belegen.
- Galette zu einer Tasche falten (siehe Seite 14) und in der Mitte mit 1 TL Deutschen Kaviar garnieren.
- Sofort servieren..

Crêpes aux asperges

et aux crevettes (printemps-été)

PRÉPARATION : 5 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 12 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 crêpes)

INGRÉDIENTS :

- pâte à crêpes (voir page 9),
ajoutez une pincée de sel
- 50 g de beurre
+ un peu pour la cuisson
- 125g de fromage à la
crème
- 40 g de farine
- 36 pointes d'asperges
- quelques brins d'aneth
- 250 g de crevettes cuites
et décortiquées
- 75 cl de lait
- 150 g de champignons
de Paris
- 1 cuillère à soupe de
vinaigre balsamique
- sel
- poivre

- Nettoyez et émincez les champignons de Paris. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre pendant quelques minutes. Réservez.
- Dans une petite casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine en remuant bien. Laissez cuire jusqu'à ce que le mélange soit homogène et bouillonne.
- Ajoutez graduellement le lait. Remuez constamment et laissez cuire jusqu'à ce que la sauce bouillonne à nouveau et épaississe. Salez et poivrez.
- Coupez le fromage à la crème en cubes. Ajoutez-le à la sauce en remuant jusqu'à ce qu'il fonde complètement.
- Incorporez le vinaigre balsamique, les crevettes (gardez-en deux par crêpe pour la décoration) et les champignons. Laissez mijoter encore deux à trois minutes à feu doux avant d'éteindre le feu.
- Répartissez de la pâte à crêpes sur le crêpier et faites cuire les crêpes 30 secondes par face.
- Disposez trois pointes d'asperges au bord de chacune. Arrosez de deux cuillères à soupe de sauce aux crevettes et aux champignons.
- Roulez les crêpes en cornet pour laisser dépasser les pointes d'asperges, et disposez dans des récipients à bords hauts, comme des verres par exemple. Décorez de quelques brins d'aneth et de deux crevettes.



Pannenkoeken met asperges

en scampi's (lente zomer)

VOORBEREIDING 5 min

RUSTTIJD: 1 h

BEREIDING: 12 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

- pannenkoekenbeslag (zie pagina 10), voeg een snufje zout toe
- 125g roomkaas
- 36 aspergekoppen
- 250 g gekookte en gepelde scampi's
- 150 g champignons
- 50 g boter + een beetje voor in de pan
- 40 g bloem
- een paar takjes dille
- 75 cl melk
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- zout
- peper

- Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes. Bak ze een paar minuten met wat boter in een pan. Zet opzij.
- Laat de boter smelten in een steelpannetje. Doe er al roerend de bloem bij. Laat koken tot het mengsel glad is en borrelt.
- Voeg geleidelijk de melk toe. Laat onder voortdurend roeren, koken tot de saus opnieuw begint te borrelen en indikt. Breng op smaak met zout en peper.
- Snij de roomkaas in blokjes. Doe ze bij de saus en blijf roeren tot ze volledig zijn gesmolten.
- Doe er de balsamicoazijn, de scampi's (bewaar er twee per pannenkoek voor de versiering) en de champignons bij. Laat nog twee tot drie minuten op een laag vuur sudderen en zet dan het vuur uit.
- Verdeel wat pannenkoekenbeslag over de pannenkoekenmaker en bak de pannenkoeken 30 seconden aan elke kant.
- Leg drie aspergepunten op de rand van elke pannenkoek. Besprenkel met twee eetlepels scampi- en champignonsaus.
- Rol de pannenkoeken tot hoortjes zodat de aspergepunten eruit steken, en steek in houders met hoge randen, zoals glazen. Versier met een paar takjes dille en twee scampi's.

Crêpes mit Spargel

und Garnelen (Frühling / Sommer)

ZUBEREITUNG: 5 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKEN: 12 Min. -
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Crêpes)

ZUTATEN:

- Grundteig für süße Crêpes (siehe Seite 11), eine Prise Salz hinzufügen
- 125 g Rahmkäse
- 36 Spargelspitzen
- 250 g Garnelen, gekocht und geschält
- 150 g Champignons
- 50 g Butter + etwas Butter zum Braten
- 40 g Mehl
- Ein paar Stängel Dill
- 750 ml Milch
- 1 EL Balsamico-Essig
- Salz
- Pfeffer

- Champignons putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter ein paar Minuten lang anbraten. Anschließend zur Seite stellen.
- In einem kleinen Topf die Butter schmelzen lassen. Mehl unter ständigem Rühren zugeben. Weiter erhitzen, bis eine gleichmäßige, köchelnde Masse entsteht.
- Nach und nach die Milch zugeben. Unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen, bis die Sauce dickflüssig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Rahmkäse in Würfel schneiden. Die Würfel mit der Sauce vermischen, bis sie vollständig geschmolzen sind.
- Balsamico-Essig, Garnelen (zwei Garnelen pro Person für die Dekoration beiseite legen) und Champignons unterrühren. Noch zwei bis drei Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen und 30 Sekunden auf jeder Seite backen.
- Am Rand jeder Crêpe drei Spargelspitzen anordnen. Mit jeweils 2 EL Garnelen-Champignon-Mischung belegen.
- Die Crêpes jeweils zu einem Hörnchen rollen, sodass die Spargelspitzen über den Rand hinaus zeigen. In hohen Behältern wie z. B. Gläsern anrichten. Mit etwas Dill und je zwei Garnelen dekorieren.

Galettes à l'indienne (toute l'année)

PRÉPARATION : 20 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 1 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 galettes)

INGRÉDIENTS :

- pâte à galettes (voir page 9)
- 6 blancs de poulet
- 6 pommes reinettes
- 6 oignons
- 90 g de beurre
- 3 cuillères à soupe
- bombées de curry en poudre
- 60 cl de crème fraîche liquide
- sel
- poivre

- Coupez les blancs de poulet en lanières. Épluchez les oignons et émincez-les très finement.
- Pelez les pommes et coupez-les en petits dés.
- Faites fondre 60 g de beurre dans une poêle et faites revenir les lanières de poulet. Ajoutez les oignons et les dés de pommes. Saupoudrez de curry, salez et poivrez légèrement. Ajoutez ensuite la crème fraîche liquide et laissez mijoter doucement pendant environ 10 minutes.
- Répartissez de la pâte à galettes sur le crêpier et badigeonnez la première face de la crêpe avec le beurre restant, à l'aide d'un pinceau.
- Laissez cuire 30 secondes et garnissez la galette avec de la préparation au poulet.
- Pliez la galette en éventail (voir page 14) et servez.



Indische galettes (het hele jaar)

VOORBEREIDING: 20 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 1 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

- galettebeslag (zie pagina 10)
- 6 kipfilets
- 6 Renet appels
- 6 uien
- 90 g boter
- 3 volle eetlepels kerriepoeder
- 60 cl room
- zout
- peper

- Snij de kipfilets in reepjes. Pel de uien en hak ze heel fijn. Schil de appels en snij ze in kleine blokjes.
- Laat 60 g boter smelten in een pan en bak de kippenreepjes. Doe er de uien en appelblokjes bij.
- Bestrooi met kerrie en een beetje zout en peper. Giet er dan de room bij en laat ongeveer 10 minuten zachtjes sudderen.
- Verdeel wat galettebeslag over de pannenkoekenmaker en bestrijk de eerste kant met behulp van een borsteltje met de resterende boter.
- Laat 30 seconden bakken en gaarneer de galette met de kippereiding.
- Vouw de galette tot een waaier (zie pagina 14) en dien op.

Galettes auf indische Art (ganzjährig)

ZUBEREITUNG: 20 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKEN: 1 Min. -
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Galettes)

ZUTATEN:

- Grundteig für herzhaftes Galettes (siehe Seite 11)
- 6 Hühnerbrüste
- 6 Äpfel
- 6 Zwiebeln
- 90 g Butter
- 3 gehäufte EL Currypulver
- 60 ml flüssige Sahne
- Salz
- Pfeffer

- Das Hühnerfleisch in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden
- Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- In einer Pfanne 60 g Butter zerlassen und das Hühnerfleisch anbraten. Zwiebeln und Apfelwürfel hinzufügen.
Currypulver dazugeben. Leicht salzen und pfeffern.
Anschließend die flüssige Sahne dazugießen und 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen. Die obere Seite mit der restlichen Butter bepinseln.
- 30 Sekunden backen und mit der Hühnerzubereitung garnieren.
- Galette zu einem Fächer falten (siehe Seite 14) und servieren.

Galettes aux noix de Saint-Jacques

et petits légumes (printemps-été)

PRÉPARATION : 35 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 1 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 galettes)

INGRÉDIENTS :

Pâte à galettes :

● pâte à galettes (voir page 9)

Garniture :

- 25 grosses noix de Saint-Jacques
- 200 g de champignons
- 4 carottes
- 1 branche de céleri
- 110 g de beurre salé
- 40 g de farine
- 1 bouquet de persil

- 1 bouquet garni
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de Noilly Prat
- sel
- poivre

- **Pâte à galettes :** Faites fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole et laissez-le refroidir.
- Dans un saladier, battez les œufs en omelette et ajoutez le lait et 30 cl d'eau. Mélangez bien.
- Dans un second saladier, mélangez les deux farines et ajoutez une pincée de sel. Creusez un trou au milieu et incorporez progressivement le mélange aux œufs. Ajoutez le beurre fondu et refroidi, et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.
- **Garniture :** Lavez, épluchez et émincez les légumes en fines lamelles. Hachez le persil.
- Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse et faites suer les légumes à couvert pendant 15 minutes. Ajoutez le bouquet garni, l'eau, le persil haché, une bonne pincée de sel et du poivre.
- Laissez réduire encore 10 minutes. Passez les légumes au chinois ou à travers une fine passoire et réservez le jus de cuisson.
- Roulez les noix de Saint-Jacques dans 20 g de farine. Dans une poêle, faites fondre 40 g de beurre, ajoutez les noix de Saint-Jacques farinées et faites-les dorer de chaque côté 2 minutes à feu vif. En fin de cuisson, déglacez avec le Noilly Prat, et si nécessaire un verre d'eau en plus. Réservez le jus de cuisson.
- Dans une casserole, faites fondre les 20 g de beurre restants et ajoutez la farine. Mélangez afin d'obtenir un roux blanc. Laissez cuire 2 à 3 minutes à feu moyen tout en remuant avec une spatule en bois jusqu'à ce que le roux mousse, puis baissez le feu au minimum. Délayez avec les jus de cuisson des noix de Saint-Jacques et des légumes. Ajoutez la crème fraîche liquide. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau.
- Rassemblez dans cette sauce les légumes et les noix de Saint-Jacques. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et laissez cuire l'ensemble 3 minutes à feu doux.
- **Dressage :** Répartissez de la pâte à galettes sur le crêpier et badigeonnez de beurre la première face de la crêpe à l'aide d'un pinceau. Laissez cuire 30 secondes et garnissez la galette avec de la préparation aux légumes et aux noix de Saint-Jacques. Pliez la galette en éventail (voir page 14) et servez.



Galettes met sint-jakobsvruchten en kleine groenten (lente zomer)

VOORBEREIDING: 35 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 1 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

Galettebeslag:

● galettebeslag (zie pagina 10)

● 20 cl room

● 10 cl Noilly Prat

● zout

Garnituur:

● grote sint-jakobsvruchten

● 200 g champignons

● 4 wortelen

● 1 tak selderij

● 110 g gezouten boter

● 40 g bloem

● 1 boekje peterselie

● 1 kruidentuiltje

● peper

- **Galettebeslag:** laat de boter op een laag vuur smelten in een steelpannetje en laat afkoelen.
- Klop de eieren los in een kom en voeg de melk en 30 cl water toe. Meng goed.
- Vermeng de twee bloemsoorten in een tweede kom en doe er een snufje zout bij. Maak een kuiltje in het midden en giet er geleidelijk het eiernmengsel in. Voeg de afgekoelde gesmolten boter toe en meng tot je een glad beslag krijgt.
- Laat het beslag 1 uur rusten.
- **Garnituur:** was de groenten, schil ze en snij in dunne reepjes. Hak de peterselie fijn.
- Laat 50 g boter smelten in een sauteerpan, doe er de groenten bij, dek af en laat 15 minuten uitzweten. Voeg het kruidentuiltje, het water, de fijngehakte peterselie, een flinke snuf zout en peper toe.
- Laat nog 10 minuten inkoken. Haal de groenten door een puntzeef of fijne zeef en vang het kookvocht op.
- Rol de sint-jakobsvruchten door 20 g bloem. Laat 40 g boter smelten in een pan, leg er de bebloemde sint-jakobsvruchten in en bak ze aan elke kant 2 minuten op een hoog vuur. Blus op het eind met de Noilly Prat en zo nodig ook een glas water. Bewaar het kookvocht.
- Laat de 20 g resterende boter in een pan smelten en doe er de bloem bij. Meng tot je een witte roux krijgt. Laat onder voortdurend roeren met een houten spatel 2 tot 3 minuten op een matig vuur koken tot de roux begint te schuimen en zet dan het vuur op de laagste stand. Leng aan met het kookvocht van de sint-jakobsvruchten en de groenten. Voeg de room toe. Doe er wat water bij als de saus te dik is.
- Doe de groenten en sint-jakobsvruchten bij deze saus. Kruid zo nodig bij en laat alles nog 3 minuten sudderen op een laag vuur.
- **Bordenschikking:** verdeel wat galettebeslag over de pannenkoekenmaker en bestrijk de eerste kant met behulp van een borsteltje met boter. Laat 30 seconden bakken en gaarneer de galette met de bereiding van groenten en sint-jakobsvruchten. Vouw de galette tot een waaier (zie pagina 14) en dien op.

Galettes mit Jakobsmuscheln und feinem Gemüse (Frühling / Sommer)

ZUBEREITUNG: 35 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKEN: 1 Min. –
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Galettes)

ZUTATEN:

Galettes-Teig:

- Grundteig für herzhaft
Crêpes (siehe Seite 11)

- 1 Bund Suppengrün
- 20 ml flüssige Sahne
- 10 ml Noilly Prat (frz. Wermut)
- Salz
- Pfeffer

Belag:

- 25 große Jakobsmuscheln
- 200 g Champignons
- 4 Karotten
- 1 Stange Sellerie
- 110 g gesalzene Butter
- 40 g Mehl
- 1 Bund Petersilie

- **Galettes-Teig:** In einem kleinen Topf die Butter bei niedriger Temperatur schmelzen und anschließend abkühlen lassen.
- In einer großen Schüssel die Eier verquirlen. Milch und 300 ml Wasser hinzufügen. Gut vermischen.
- In einer zweiten großen Schüssel die beiden Mehlsorten vermischen und eine Prise Salz hinzufügen. In die Mitte eine Mulde drücken und nach und nach die verquirlten Eier unterrühren. Die zerlassene, abgekühlte Butter unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht
- Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.
- **Belag:** Gemüse waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Petersilie hacken.
- In einem Schmortopf 50 g Butter zerlassen und das Gemüse 15 Minuten zugedeckt anschwitzen. Suppengrün, Wasser, gehackte Petersilie und eine großzügige Prise Salz und Pfeffer hinzufügen.
- 10 Minuten reduzieren lassen. Gemüse abseihen und den Sud beiseite stellen.
- Jakobsmuscheln in 20 g Mehl panieren. In einer Pfanne 40 g Butter zerlassen, die panierten Jakobsmuscheln hineinlegen und auf jeder Seite 2 Minuten lang bei starker Hitze anbraten. Anschließend mit Noilly Prat und, bei Bedarf, einem Glas Wasser ablöschen. Den Sud beiseite stellen.
- In einem Topf die restlichen 20 g Butter zerlassen und mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze verrühren. 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Temperatur mit einem Holzspatel weiterrühren, bis kleine Bläschen entstehen. Temperatur auf die niedrigste Stufe reduzieren. Mit dem Sud von den Jakobsmuscheln und dem Gemüse mischen. Flüssige Sahne beifügen. Wenn die Sauce zu dickflüssig wird, mit etwas Wasser verdünnen.
- Zum Schluss das Gemüse und die Jakobsmuscheln mit der Sauce vermischen. Abschmecken und 3 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.
- **Garnieren:** Etwas Teig auf der Crêpière verteilen. Die erste Seite mit Butter bepinseln. 30 Sekunden backen und mit der Zubereitung aus Gemüse und Jakobsmuscheln garnieren. Galette zu einem Fächer falten (siehe Seite 14) und servieren.

Galettes vietnamiennes (toute l'année)

PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 1 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 crêpes)

INGRÉDIENTS :

- pâte à galettes (voir page 9)
- 300 g d'échine de porc
- 200 g de champignons de Paris
- 200 g de crevettes décortiquées
- 100 g de germes de soja frais
- 1 laitue
- 1 oignon
- 1 bouquet de menthe
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de gingembre en poudre
- ½ cuillère à soupe de coriandre ciselée
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile
- poivre

- Lavez et émincez les champignons de Paris. Rincez et égouttez les germes de soja. Épluchez et émincez l'oignon.
- Découpez en fines lamelles l'échine de porc.
- Dans une poêle, versez l'huile. Lorsqu'elle est chaude, faites-y revenir l'oignon émincé, l'échine de porc, les germes de soja et les champignons de Paris émincés. Laissez cuire quelques minutes à feu moyen. Terminez par les crevettes à la fin de la cuisson.
- Poivrez et ajoutez le gingembre en poudre et la coriandre ciselée. Mélangez bien et ajoutez progressivement la sauce soja. Continuez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Ajoutez la crème fraîche liquide et mélangez. La sauce ne doit pas être trop liquide.
- Répartissez de la pâte à galettes sur le crêpier et badigeonnez de beurre la première face de la crêpe à l'aide d'un pinceau. Laissez cuire 1 minute et garnissez la galette avec deux cuillères à soupe de préparation à base de porc.
- Pliez la galette à votre guise (voir pages 12 à 15). Servez accompagnée de feuilles de laitue et de pousses de soja et décorez de quelques feuilles de menthe.



Vietnamese galettes (het hele jaar)

VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 1 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

- galettebeslag (zie pagina 10)
- 300 g varkensrug
- 200 g champignons
- 200 g gepelde garnalen
- 100 g verse taugé
- 1 krop sla
- 1 ui
- 1 boeketje munt
- 25 cl room
- 1 eetlepel gemalen gember
- ½ eetlepel fijngehakte koriander
- 2 eetlepels sojasaus
- 2 eetlepels olie
- peper

- Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes. Spoel de taugé en laat uitlekken. Pel de ui en hak fijn. Snij de varkensrug in dunne reepjes.
- Verhit de olie in een pan.
- Bak er de fijngehakte ui, de varkensreepjes, de taugé en de champignonplakjes in. Laat enkele minuten bakken op een matig vuur.
- Voeg op het eind de garnalen toe.
Breng op smaak met peper, gember en koriander
Meng goed en giet er geleidelijk de sojasaus bij.
- Laat op een zacht vuur verder koken, tot de saus indikt. Giet er de room bij en roer om. De saus mag niet te vloeibaar zijn.
- Verdeel wat galettebeslag over de pannenkoekenmaker en bestrijk de eerste kant met behulp van een borsteltje met boter. Laat 1 minuut bakken en gaarneer de galette met twee eetlepels van de varkensbereiding.
- Vouw de pannenkoek naar wens (zie pagina 12 tot 15). Dien op met sla en sojascheuten, en versier met een paar blaadjes munt.

Vietnamesische Galettes (ganzjährig)

ZUBEREITUNG: 10 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKEN: 1 Min. -
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Galettes)

ZUTATEN:

- Grundteig für herzhafte Galettes (siehe Seite 11)
- 300 g Schweinenacken
- 200 g Champignons
- 200 g geschälte Garnelen
- 100 g frische Sojasprossen
- 1 Kopfsalat
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Pfefferminze
- 25 ml flüssige Sahne
- 1 EL gemahlener Ingwer
- ½ EL klein gehackter Koriander
- 2 EL Sojasoße
- 2 EL Öl
- Pfeffer

- Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Sojasprossen abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Schweinefleisch in feine Streifen schneiden.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Fleisch, Sojasprossen und Champignons anbraten. Ein paar Minuten bei mittlerer Temperatur garen. Abschließend die Garnelen hinzufügen.
- Mit Pfeffer abschmecken. Gemahlene Ingwer und gehackten Koriander hinzufügen. Alles gut vermischen, nach und nach die Sojasoße unterrühren. Bei niedriger Temperatur weiter garen, bis die Sauce dickflüssig wird.
- Sahne unterrühren. Die Sauce darf nicht zu flüssig sein.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen. Die obere Seite mit Butter bepinseln. 1 Minute backen und mit 2 EL Fleischzubereitung garnieren.
- Galette nach Belieben falten (siehe Seite 12 bis 15). Zusammen mit Kopfsalat und Sojasprossen servieren. Mit Minzblättern garnieren.

Tortillas de bœuf (printemps-été)

PRÉPARATION : 15 min

REPOS : 30 à 35 min

CUISSON : 3 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 5 (10 tortillas)

INGRÉDIENTS :

Pâte à tortillas :

- 300 g de farine de blé + un peu pour le rouleau à pâtisserie
- 100 g de farine de maïs
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel

Farce :

- 300 g de bœuf cuit

- 150 g de cheddar
- 2 avocats
- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- 1 poivron rouge
- 6 cuillères à soupe de mayonnaise
- quelques gouttes de tabasco
- sel
- poivre

- **Pâte à tortillas :** Dans un saladier, mélangez les deux farines. Ajoutez le sel et le sucre.
- Incorporez le beurre en petits morceaux et mélangez bien. Ajoutez petit à petit de l'eau tiède jusqu'à obtenir une consistance de pâte à tarte.
- Sur une plaque, formez dix boules de taille égale. Couvrez-les d'un torchon et laissez reposer 1/2 heure.
- **Farce :** Coupez les extrémités de la courgette. Épluchez-la et coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Faites blanchir dans l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Égouttez et coupez en fines lamelles.
- Épluchez et coupez en fines lanières le poivron, l'oignon et l'avocat. Détaillez le bœuf en fines lanières ainsi que le cheddar.
- Mettez le tout dans un saladier. Ajoutez la mayonnaise et le tabasco. Salez et poivrez.
- Mélangez bien pour répartir l'assaisonnement.
- **Cuisson et dressage :** Préchauffez le crêpier thermostat position max.
- Farinez un rouleau à pâtisserie et abaissez les boules de pâte en disques très fins pour obtenir des tortillas.
- Cuisez chaque tortilla 1 minute à 1 minute et demi par face.
- Déposez les tortillas dans une assiette. Garnissez les tortillas de farce. Formez des cônes et enveloppez ceux-ci dans un torchon pour qu'ils restent chauds. Servez immédiatement.



Tortilla's van rundvlees (lente zomer)

VOORBEREIDING: 15 min

RUSTTIJD: 30 tot 35 min

BEREIDING: 3 min - Stand: max.

PERSONEN: 5 (10 tortilla's)

INGREDIËNTEN:

Tortillabeslag:

- 300 g tarwebloem + een beetje voor de deegrol
- 100 g maïsbloem
- 60 g boter
- 1 snufje suiker
- 1 snufje zout

Vulling:

- 300 g gekookt rundvlees
- 150 g cheddar

- 2 avocado's
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 6 eetlepels mayonaise
- een paar druppels tabasco
- zout
- peper

- **Tortilladeeg:** vermeng de twee bloemsoorten in een kom. Doe er het zout en de suiker bij.
- Voeg de boter in kleine beetjes toe en meng goed. Giet er langzaam lauw water bij tot je de textuur van taartdeeg krijgt.
- Vorm tien balletjes van gelijke grootte op een bakplaat. Dek af met een doek en laat ½ uur rusten.
- **Vulling:** snij de uiteinden van de courgette. Schil ze en snij ze in de lengte in twee. Blancheer 3 minuten in gezouten kokend water. Giet af en snij in reepjes.
- Snij de paprika, de ui en de avocado in dunne reepjes. Snij het rundvlees en de cheddar in dunne reepjes.
- Doe alles in een kom. Doe er de mayonaise en de tabasco bij. Breng op smaak met zout en peper.
- Vermeng goed.
- **Bakken en bordenschikking:** verwarm de pannenkoekenmaker voor op de maximumstand.
- Bestrooi een deegrol met bloem en rol de deegballen tot heel dunne schijfjes om tortilla's te vormen.
- Bak elke tortilla 1 tot 1,5 minuut aan elke kant.
- Leg de tortilla's op borden. Bestrijk de tortilla's met de vulling. Vorm hoortjes en wikkel ze in een doek zodat ze warm blijven. Dien meteen op.

Tortilla-Taschen mit Rindfleisch (Frühling / Sommer)

ZUBEREITUNG: 15 Min.

RUHEZEIT: 30 bis 35 Min.

CUISSON : 3 Min. –
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 5 (10 Tortillas)

ZUTATEN:

Tortilla-Teig:

- 300 g Weizenmehl +
etwas Mehl für das
Nudelholz
- 100 g Maismehl
- 60 g Butter
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

- 150 g Cheddar-Käse
- 2 Avocados
- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 6 EL Mayonnaise
- Tabascoße, einige Tropfen
- Salz
- Pfeffer

Füllung:

- 300 g gebratenes
Rindfleisch

- **Tortilla-Teig:** In einer großen Schüssel die beiden Mehlsorten vermischen. Salz und Zucker hinzufügen
- Butter stückchenweise dazugeben und gut vermischen. Nach und nach lauwarmes Wasser dazugießen, bis die Mischung eine Mürbeteigähnliche Konsistenz erreicht hat.
- Auf einer Arbeitsplatte 10 gleich große Kugeln formen
Mit einem Tuch abdecken und eine ½ Stunde ruhen lassen.
- **Füllung:** Die Enden der Zucchini entfernen. Schälen und der Länge nach halbieren. In kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren.
Abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden.
- Paprika, Zwiebel und Avocado schälen und in feine Streifen schneiden.
Rindfleisch und Cheddar ebenfalls in feine Streifen schneiden.
- Die Zutaten in eine große Schüssel geben. Mayonnaise und Tabascoße hinzufügen. Salzen und pfeffern.
- Gut vermischen.
- **Backen und Garnieren:** Crêpière auf höchster Stufe vorheizen.
- Nudelholz mit Mehl bestäuben und die Teigkugeln in sehr feine Tortilla-Scheiben rollen..
- Jede Tortilla 1 bis 1,5 Minuten pro Seite backen..
- Tortillas auf einen Teller legen. Mit der Füllung garnieren. Zu Hörnchen rollen und in ein Tuch wickeln, damit sie warm bleiben. Sofort servieren.



Crêpes à la corse (hiver)

PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 1 h

CUISON : 1 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 crêpes)

INGRÉDIENTS :

- pâte à crêpes (voir page 9)
- 12 à 14 clémentines suivant leur taille
- 400 g de chocolat noir
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 20 g de farine
- 1 orange
- 1 dl de crème fraîche liquide

- Pelez à vif cinq clémentines sans pépin. Levez les quartiers sans la peau.
- Pressez les autres clémentines pour recueillir leur jus.
- Dans une casserole hors du feu, battez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez la farine et délayez avec 30 cl de jus de clémentine.
- Chauffez le tout à feu doux quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- Laissez tiédir et ajoutez les quartiers de clémentines.
- Prélevez le zeste de l'orange sous forme de douze lanières.
- Répartissez de la pâte à crêpes sur le crêpier. Cuisez la première face pendant 30 secondes.
- Retournez la crêpe et cuisez la deuxième face, tout en déposant une grosse cuillère à soupe de mélange aux clémentines au centre de chaque crêpe.
- Fermez la crêpe en aumônière grâce à une lanière en zeste d'orange.
- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.
- Ajoutez la crème fraîche liquide et mélangez pour obtenir une sauce onctueuse.
- Versez cette sauce chocolat autour des aumônières.



Corsicaanse pannenkoeken (winter)

VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 1 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

- pannenkoekenbeslag (zie pagina 10)
- 12 tot 14 clementines, afhankelijk van hun grootte
- 400 g pure chocolade
- 2 eierdooiers
- 40 g suiker
- 20 g bloem
- 1 bloem
- 1 dl room

- Pel vijf clementines zonder pitjes. Haal er de partjes uit en verwijder de vliesjes.
- Pers de andere clementines en bewaar het sap.
- Klop de eierdooiers onder de suiker in een pan die niet op het vuur staat. Doe er de bloem bij en leng aan met 30 cl clementinesap.
- Verwarm alles een paar minuten op een laag vuur, tot het mengsel indikt.
- Laat afkoelen en doe er de clementinepartjes bij.
- Snij twaalf reepjes uit de sinaasappelschil.
- Verdeel het pannenkoekenbeslag over de pannenkoekenmaker. Bak de eerste kant 30 seconden.
- Draai de pannenkoek om en bak de tweede kant, met een grote eetlepel van het clementinemengsel in het midden van elke pannenkoek.
- Vouw de pannenkoek met behulp van het reepje sinaasappelschil tot een beursje.
- Laat de chocolade au bain-marie smelten. Giet er de room bij en roer tot een smeulige saus.
- Giet deze chocoladesaus rond de beursjes.

Crêpes auf korsische Art (Winter)

ZUBEREITUNG 10 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKEN: 1 Min. –
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Crêpes)

ZUTATEN:

- Grundteig für süße Crêpes (siehe Seite 11)
- 2 Eigelb
- 12 bis 14 Klementinen, je nach Größe
- 40 g Zucker
- 400 g Bitterschokolade
- 20 g Mehl
- 1 Orange
- 10 ml flüssige Sahne

- 5 Klementinen schälen. Filets zwischen den Häuten herausschneiden.
- Die restlichen Klementinen entsaften.
- In einem Topf das Eigelb mit dem Zucker verquirlen. Mehl beimengen und 300 ml Klementinen-Saft aufgießen.
- Die Mischung einige Minuten bei niedriger Temperatur erwärmen, bis sie dickflüssig wird.
- Abkühlen lassen und die Klementinen-Filets hinzufügen.
- Aus der Orangenschale 12 sehr dünne Streifen schneiden.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen. Die erste Seite 30 Sekunden backen. .
- Crêpe wenden und die zweite Seite backen. In der Mitte mit 1 gehäuften EL Klementinen-Mischung belegen.
- Crêpe zu einem Körbchen verschließen und mit einem Streifen aus der Orangenschale zubinden.
- Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Flüssige Sahne dazugießen und verrühren, bis eine dickflüssige Sauce entsteht.
- Schokoladensauce um die Körbchen herum gießen.

Crêpes de bananes flambées

aux agrumes (hiver)

PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 3 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 crêpes)

INGRÉDIENTS :

Pâte à crêpes :

- 500 g de farine
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 30 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 l de lait
- sel

Garniture :

- 5 oranges
- 2 pamplemousses
- 1 citron
- 6 bananes
- 110 g de sucre roux
- sucre glace pour la décoration
- 40 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de rhum

- **Pâte à crêpes :** Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Faites chauffer le lait.
- Mettez la farine, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel dans un saladier. Creusez un puits, cassez les œufs entiers.
- Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez le beurre fondu petit à petit. Mélangez bien et délayez la préparation peu à peu avec le lait chaud.
- Laissez reposer la pâte 30 minutes.
- **Garniture :** Pressez les pamplemousses, les oranges et le citron. Réservez.
- Épluchez et coupez les bananes en deux, puis dans le sens de la longueur.
- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre. Ajoutez les morceaux de bananes. Faites dorer de chaque côté en les retournant délicatement.
- Ajoutez le rhum et faites flamber. Retirez les bananes délicatement en laissant le jus de cuisson.
- Dans cette même sauteuse, ajoutez le sucre roux au jus de cuisson et remuez. Ajoutez le jus d'agrumes. Laissez réduire doucement en remuant de temps en temps.
- Versez environ la moitié du jus dans un saladier et réservez.
- Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus ait une consistance de sirop. Retirez du feu.
- Répartissez de la pâte à crêpes sur le crêpier.
- Cuisez la première face pendant 1 minute. Retournez la crêpe et cuisez la deuxième face 2 minutes, tout en déposant au centre un morceau de banane flambée.
- Nappez le tout avec une peu de sirop obtenu en seconde cuisson.
- Pliez la crêpe à votre guise (voir pages 12 à 15). Placez-la dans une assiette à dessert.
- Arrosez de jus de première cuisson. Saupoudrez de sucre glace.



Geflambeerde pannenkoeken met banaan en citrusvruchten (winter)

VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 3 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

Pannenkoekenbeslag:

- 500 g bloem
- 100 g suiker
- 4 eieren
- 30 g boter
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 L melk
- zout

Garnituur:

- 5 sinaasappels
- 2 pompelmoezen
- 1 citroen
- 6 bananen
- 110 g basterdsuiker
- poedersuiker voor de versiering
- 40 g boter
- 2 eetlepels rum

- **Pannenkoekenbeslag:** smelt de boter op een laag vuur in een steelpannetje. Verwarm de melk.
- Doe de bloem, de suiker, de vanillesuiker en een snufje zout in een kom. Maak een kuiltje en breek er de hele eieren in.
- Meng krachtig met een garde en giet er beetje bij beetje de gesmolten boter bij. Vermeng goed en leng de bereiding langzaam aan met de warme melk.
- Laat het beslag 30 minuten rusten.
- **Garnituur:** pers de pompelmoezen, de sinaasappels en de citroen. Zet opzij.
- Pel de bananen en snij ze dwars en vervolgens ook in de lengte in twee.
- Laat de boter smelten in een sauteerpan. Doe er de bananenstukken bij. Bak aan elke kant goudgeel maar draai voorzichtig om.
- Giet er de rum bij en flambeer. Schep de bananen voorzichtig uit het kookvocht.
- Doe de basterdsuiker bij dit kookvocht in diezelfde pan en roer. Giet er het citrusapp bij. Laat onder regelmatig roeren zachtjes inkoken.
- Giet ongeveer de helft van het sap in een kom en zet opzij.
- Laat verder inkoken tot de jus stroopachtig wordt. Neem van het vuur.
- Verdeel het pannenkoekenbeslag over de pannenkoekenmaker.
- Bak de eerste kant 1 minuut. Draai de pannenkoek om en bak de tweede kant 2 minuten, met in het midden een stuk geflambeerde banaan.
- Besprenkel alles met wat siroop van de tweede bereiding.
- Vouw de pannenkoek naar wens. (zie pagina 12 tot 15). Leg hem op een dessertbord.
- Besprenkel met het sap van de eerste bereiding. Bestrooi met poedersuiker.

Crêpes mit flambierten Bananen

und Zitrusauce (Winter)

ZUBEREITUNG: 10 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKEN: 3 Min. –
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Crêpes)

ZUTATEN:

Crêpes-Teig:

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 30 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 l Milch
- Salz

Belag:

- 5 Orangen
- 2 Grapefruits
- 1 Zitrone
- 6 Bananen
- 110 g Rohrzucker
- Puderzucker zum Garnieren
- 40 g Butter
- 2 EL Rum

- **Crêpes-Teig:** In einem kleinen Topf die Butter bei niedriger Temperatur schmelzen lassen. Die Milch erwärmen.
- Mehl, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz in eine große Schüssel füllen. In die Mitte eine Mulde drücken und zwei Eier dazugeben
- Mit einem Schneebesen kräftig verrühren und nach und nach die geschmolzene Butter beimengen. Gut vermischen und abschließend die warme Milch unterrühren.
- Teig 30 Minuten ruhen lassen.
- **Belag:** Grapefruits, Orangen und Zitrone pressen. Saft zur Seite stellen.
- Bananen schälen, teilen und der Länge nach halbieren.
- In einem Schmortopf die Butter schmelzen lassen. Bananenstückchen hineinlegen. Auf jeder Seite anbraten (dabei vorsichtig wenden).
- Mit Rum flambieren. Bananen beiseite legen. Saft im Topf lassen.
- Rohrzucker in den Topf geben und mit dem Saft vermischen Zitrusaft dazugießen. Langsam reduzieren lassen. Dabei ab und zu umrühren.
- Ungefähr die Hälfte der Sauce in einer Schüssel beiseite stellen.
- Die restliche Sauce weiter kochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat. Topf vom Herd nehmen.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen.
- Die erste Seite 1 Minute backen. Crêpe wenden und die zweite Seite 2 Minuten backen. In der Mitte mit flambierten Bananenstückchen belegen.
- Mit Sirup (aus dem zweiten Kochgang) beträufeln.
- Crêpe nach Belieben falten (siehe Seiten 12 bis 15). In einem Dessert-Teller anrichten.
- Zitrusaft (aus dem ersten Kochgang) auf den Crêpes verteilen. Mit Puderzucker bestäuben.

Crêpes au chocolat

et à la noix de coco (toute l'année)

PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 3 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 crêpes)

INGRÉDIENTS :

- pâte à crêpes (voir page 9)
- 500 g de chocolat
- 250 g de noix de coco râpée
- 500 g de crème fraîche épaisse

- Faites chauffer la crème fraîche épaisse dans une casserole à feu doux et ajoutez le chocolat coupé en morceaux.
- Laissez fondre et mélangez délicatement pour obtenir une sauce chocolat.
- Répartissez de la pâte à crêpes sur le crêpier.
- Cuisez la première face pendant 1 minute. Retournez la crêpe et cuisez la deuxième face 2 minutes, tout en garnissant la crêpe avec deux cuillères à soupe de sauce chocolat.
- Pliez la crêpe à votre guise (voir pages 12 à 15) et saupoudrez-la de noix de coco râpée. Servez chaud.

Le conseil

Vous pouvez rouler la crêpe fourrée au chocolat et la couper en tronçons.

Disposez la noix de coco râpée dans un large bol afin que chacun puisse tremper ses morceaux de crêpe à son goût.



Pannenkoeken met chocolade

en kokos (het hele jaar)

VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 3 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

- pannenkoekenbeslag (zie pagina 10)
- 250 g geraspte kokos
- 500 g chocolade
- 500 g dikke room

- Verwarm de room op een laag vuur in een pannetje en doe er de chocolade in stukken bij.
- Laat smelten en vermeng voorzichtig tot je een chocoladesaus verkrijgt.
- Verdeel het pannenkoekenbeslag over de pannenkoekenmaker.
- Bak de eerste kant 1 minuut. Draai de pannenkoek om en bak de tweede kant 2 minuten, met twee eetlepels chocoladesaus op de pannenkoek.
- Vouw de pannenkoek naar wens (zie pagina 12 tot 15) en bestrooi met geraspte kokos. Dien warm op.

Advies

Je kunt de met chocolade gevulde pannenkoek ook oprollen en in stukken snijden. Doe de geraspte kokos in een grote kom zodat iedereen er zijn stuk pannenkoek in kan dopen.

Schokoladen-Kokos-Crêpes

(ganzjährig)

ZUBEREITUNG: 10 Min.

RUHEZEIT: 1 Std.

BACKEN: 3 Min. –
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Crêpes)

ZUTATEN:

- Grundteig für süße Crêpes (siehe Seite 11)
- 250 g Kokosraspel
- 500 g Schokolade
- 500 g Crème fraîche

- In einem Topf die Crème fraîche bei niedriger Temperatur erwärmen. Schokolade stückchenweise hinzufügen.
- Schmelzen lassen und vorsichtig vermischen, bis eine Schokoladensauce entsteht.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen.
- Die erste Seite 1 Minute backen. Crêpe wenden und die zweite Seite 2 Minuten backen. Mit 2 EL Schokoladensauce garnieren.
- Crêpe nach Belieben falten (siehe Seiten 12 bis 15) und mit Kokosraspeln bestreuen. Warm servieren.

Tipp

Sie können die Schokoladen-Crêpes auch rollen und in Stückchen schneiden. Servieren Sie dazu die Kokosstreusel in einer großen Schüssel. So kann jeder seine Röllchen ganz nach Geschmack in der geraspelten Kokosnuss tunken.

Crêpes à l'ananas caramélisé (toute l'année)

PRÉPARATION : 10 min

REPOS : 1 h

CUISSON : 3 min - Thermostat : Max

PERSONNES : 12 (12 crêpes)

INGRÉDIENTS :

- pâte à crêpes (voir page 9)
- 12 tranches d'ananas au sirop
- 500 g de crème fraîche épaisse
- 12 cuillères à soupe de caramel liquide

- Coupez les tranches d'ananas en morceaux.
Faites-les caraméliser dans une casserole avec un peu de leur sirop.
- Répartissez de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuisez la première face pendant 1 minute.
- Retournez la crêpe et cuisez la deuxième face 2 minutes, tout en garnissant la crêpe avec de la préparation à l'ananas.
- Ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche épaisse.
- Pliez la crêpe à votre guise (voir pages 12 à 15)
et arrosez-la avec une cuillère à soupe de caramel liquide. Servez immédiatement.



Pannenkoeken met gekarameliseerde ananas (het hele jaar)

VOORBEREIDING: 10 min

RUSTTIJD: 1 u

BEREIDING: 3 min - Stand: max.

PERSONEN: 12 (12 galettes)

INGREDIËNTEN:

- pannenkoekenbeslag (zie pagina 10)
- ananasschijfjes op siroop
- 500 g dikke room
- 12 eetlepels vloeibare karamel

- Snij de schijfjes ananas in stukken.
Karameliseer ze in een pannetje met een beetje van hun siroop.
- Verdeel wat pannenkoekenbeslag over het toestel en bak 1 minuut aan de eerste kant.
- Draai de pannenkoek om en bak de tweede kant 2 minuten, met de ananasbereiding op de pannenkoek.
- Schep er een eetlepel room op.
- Vouw de pannenkoek naar wens en besprenkel met (zie pagina 12 tot 15) een eetlepel vloeibare karamel. Dien meteen op.

Crêpes mit karamellisierter Ananas (ganzjährig)

ZUBEREITUNG: 10 min

RUHEZEIT: 1 Std.

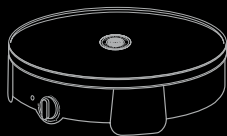
BACKEN: 3 Min. –
Thermostat: höchste Stufe

PERSONEN: 12 (12 Crêpes)

ZUTATEN:

- Grundteig für süße Crêpes (siehe Seite 11)
- 500 g Crème fraîche
- 12 Scheiben Ananas aus der Dose
- 12 EL flüssiger Karamell

- Ananas in Stücke schneiden.
In einem Topf mit etwas von dem Saft aus der Dose karamellisieren.
- Etwas Teig auf der Crêpière verteilen und die erste Seite 1 Minute backen.
- Crêpe wenden und die zweite Seite 2 Minuten backen. Mit der Ananaszubereitung garnieren.
- 1 EL Crème fraîche hinzufügen.
- Crêpe nach Belieben falten (siehe Seiten 12 bis 15) und mit 1 EL flüssigem Karamell beträufeln. Sofort servieren.



Tefal®

2026101361