

Les recettes

Crêpe à la Poire au Gingembre



Confiture extra Poire au Gingembre

Les racines de gingembre sont épluchées avant d'être coupées en minuscules morceaux qui sont confits dans la poire Williams et le sucre. Cette recette très originale fait le bonheur des gourmets de tous âges.

Composition

Poire, gingembre, sucre.

Existe en pots de 350g et 50g.

Ingrédients

250 g de farine

4 oeufs

25 g de beurre fondu

50 cl de lait

20 g de sucre (2 cuillères à café)

3 pincées de sel

Quelques gouttes d'arôme vanille

2 cuillères à café de rhum (ou un verre de bière, qui donnera une crêpe un peu plus croustillante)

1 pot de confiture de poire au gingembre



Dans un saladier, déposer d'abord la farine, puis incorporer les oeufs, le lait, le beurre fondu, le sel et le sucre en remuant énergiquement. Quand la consistance est bien lisse, ajouter les gouttes de vanille, puis le rhum.

Laisser reposer une demi-heure minimum au frais.

Chauffer la poêle ou la crêpière, y déposer au tampon humide un léger film d'huile, puis étaler une couche fine de pâte encore bien liquide et la retourner dès qu'elle présente des marbrures et petites taches dorées. Etaler la crêpe sur une assiette préchauffée, poser dessus une cuillère à soupe de confiture de Poire au Gingembre, puis la rouler sur elle-même.

Les vrais groumands ajoutent sur la crêpe roulée, une cuillère à soupe de chocolat noir fondu... Mmmmh !



14 route du Climent
La Salcée 67420 RANRUPT
03 88 97 72 01

Ouvert toute l'année
du mardi au samedi inclus
de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h
Fermé les dimanches,
lundis et jours fériés.

confituresduclimont.com