LA RECETTE SECRÈTE SALÉE

Réalisée par Isabelle Raphalen, élue Meilleure Crêpière du Finistère en 2013, gérante de la Crêperie Les Vagues Blanches à Plomeur

Difficulté : : 15 min et 2h de repos : pour 5 personnes

Crêpe/Galette Blé noir Poire Camembert et Crème de caramel au beurre salé Carabreizh

Ingrédients :

- 330 g de farine de sarrasin
- 75 cl d'eau froide
- 10g de gros sel
- 1 oeuf entier
- Quelques poires
- 1 Camenbert
- 1 pot de de caramel au beurre salé Carabreizh
- Quelques feuilles de salade

La vraie recette de la pâte à crêpes d'Isabelle étant gardée secrète nous vous proposons celle qui suit.

Conseils de préparation :

1. Préparation de la pâte de blé noir :
Réunir la farine et le sel dans un saladier. Faites un puits et déposez l'oeuf entier. Versez progressivement l'eau en filet et mélangez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois. Vous obtiendrez ainsi une pâte fluide et épaisse. Laissez la pâte reposer environ 2h au frigo, en la recouvrant d'un torchon ou d'un film alimentaire.

2. Coupez les poires en lamelles épaisses et le camembert en tranches.

3. Cuire la crêpe blé noir sur une face, la retourner et la beurrer. En Bretagne, les crêpes sont tournées sur une bilig à 200°.

4. Pliez la crêpe et garnissez la avec la crème de caramel au beurre salé Carabreizh, les morceaux de camembert et de poires. Accompagnez-la de quelques feuilles de salade.

BON APPÉTIT !