LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

# Les Crêpes, Beignets et Pâtisseries de Rue

*Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.*

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi34**

# I. Table des Matières de l’Ouvrage

## Chapitre 1 — Avant-propos


1. crêpes de froment à la fleur d'oranger
2. crêpes Suzette au beurre d'orange
3. crêpes flambées au Grand Marnier
4. crêpes fines au beurre noisette
5. crêpes au sarrasin et miel de châtaignier
6. crêpes soufflées à la vanille
7. crêpes fourrées à la confiture d'abricot
8. crêpes au chocolat et noisettes grillées
9. crêpes à la crème fraîche et cassonade
10. crêpes normandes à la pomme et calvados
11. crêpes bretonnes au caramel au beurre salé
12. crêpes viennoises à la cannelle
13. crêpes dentelles croustillantes au citron
14. galettes de blé noir complètes
15. galettes jambon-fromage-œuf à la bretonne
16. galettes aux champignons et crème
17. galettes andouille et pomme
18. crêpes salées au chèvre et épinards
19. crêpes farcies aux poireaux et lardons
20. aumônières de crêpe aux saint-jacques
21. crêpes roulées au saumon fumé et aneth
22. socca niçoise à l'huile d'olive
23. crêpes de maïs à la basquaise
24. pannequets aux champignons gratinés
25. crêpes fines aux herbes et crème ciboulette
26. gaufres de Liège au sucre perlé
27. gaufres de Bruxelles légères à la levure
28. gaufres de Dunkerque à la cassonade
29. gaufres flamandes au beurre et vergeoise
30. gaufres croustillantes à la vanille de Tahiti
31. gaufres au fromage blanc et citron
32. gaufrettes fourrées à la crème pralinée
33. gaufres à la fleur de sureau
34. gaufres de pommes de terre au romarin
35. gaufres au chocolat noir et fleur de sel
36. gaufres salées au gruyère et jambon
37. gaufres aux spéculoos et crème Chantilly
38. beignets de carnaval à la friture
39. beignets soufflés à la vanille (pets-de-nonne)
40. beignets aux pommes à l'ancienne
41. beignets de fleurs d'acacia
42. beignets viennois au sucre glace
43. beignets aux abricots pochés
44. beignets de banane à la cannelle
45. beignets au fromage blanc et citron
46. beignets de pâte à choux fourrés à la crème
47. beignets de riz au lait et praline rose
48. beignets alsaciens aux cerises (kirschwasser)
49. beignets de Mardi gras à l'eau de fleur d'oranger
50. buñuelos de viento (beignets espagnols de tradition)
51. churros parisiens à la sauce caramel
52. churros au chocolat à l'ancienne
53. churros fourrés à la crème pâtissière
54. churros à la cannelle et sucre vanillé
55. zeppole napolitaines au sucre glace
56. loukoumades grecs au miel et sésame
57. sfenj marocains à l'huile d'argan
58. beignets de Noël alsaciens (schenkele)
59. merveilles bordelaises au citron
60. oreillettes provençales à la fleur d'oranger
61. bugnes lyonnaises croustillantes
62. fritelle corses à la farine de châtaigne
63. pommes d'amour à la foire
64. barbe à papa classique (caramel filé)
65. pain d'épices de foire à l'anis
66. nougat de Montélimar à la lavande
67. pralines roses de Lyon
68. chouchous (amandes enrobées au caramel)
69. guimauves artisanales à la rose
70. calissons d'Aix à la pâte d'amande
71. berlingots de Carpentras à la menthe
72. nougats blancs au miel de lavande
73. caramels mous au beurre salé de Bretagne
74. papillotes lyonnaises au chocolat et noisette
75. gimblettes au citron et anis étoilé
76. oublies parisiennes à la vanille (cornets croustillants)
77. gaufres-oublies fines à la fleur d'oranger
78. gavottes de Quimper (crêpes-dentelles feuilletées)

79. tulipes croustillantes aux amandes effilées
80. cigarettes russes au beurre et citron
81. langues-de-chat aux amandes grillées
82. biscuits à la cuillère légers et dorés
83. palmiers au sucre et beurre feuilleté
84. sacristains à la praline et miel
85. pets-de-nonne soufflés à la fleur d'oranger
86. chouquettes au sucre perlé
87. beignets de Saint-Joseph à la crème ricotta
88. pâte à crêpes de base (méthode Escoffier)
89. pâte à galettes de sarrasin au lait ribot
90. pâte à gaufres à la levure de Bruxelles
91. pâte à gaufres au levain naturel
92. pâte à beignets à la bière (légèreté garantie)
93. pâte à beignets soufflés (pâte à choux friteuse)
94. pâte à churros à l'eau bouillante
95. beurre de crêpe Suzette (beurre d'agrumes)
96. sauce caramel onctueux pour accompagnement
97. crème pâtissière légère pour fourrage beignets
98. coulis de fruits rouges pour crêpes sucrées
99. sirop de fleur d'oranger pour tremper
100. huile de friture : températures, durées, récupération

# II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

## vi34-001. crêpes de froment à la fleur d’oranger

*Dessert | Difficulté : Facile | Préparation : 15 min | Repos : 1 h | Cuisson : 20 min | Pour 4 personnes*

Ingrédients : 250 g de farine de froment tamisée, 3 œufs entiers, 50 cl de lait entier, 30 g de beurre fondu, 2 cuillerées à soupe d’eau de fleur d’oranger, 1 pincée de sel fin, beurre pour la cuisson.

Préparation : Verser la farine tamisée dans un grand bol, creuser un puits au centre. Casser les œufs dans le puits, les battre à la fourchette en incorporant progressivement la farine des bords vers le centre. Diluer peu à peu avec le lait en fouettant pour éviter les grumeaux — si la pâte grumelle, passer au chinois fin. Incorporer le beurre fondu, la fleur d’oranger et le sel. Laisser reposer la pâte couverte d’un film au moins une heure à température ambiante : le repos détend le réseau glutineux et donne des crêpes plus souples et moins élastiques. Pour la cuisson, chauffer une crêpière ou une poêle à fond épais sur feu moyen, frotter avec un tampon de papier imbibé de beurre. Verser une petite louche de pâte en inclinant la poêle pour étaler en rond fin. Cuire deux minutes jusqu’à ce que les bords se soulèvent, retourner et cuire encore une minute.

Observations : La pâte à crêpes de froment parfumée à la fleur d’oranger est la recette de base codifiée par Menon dans La Science du maître d’hôtel confiseur (1750), qui recommande déjà le repos obligatoire d’une heure et le parfum à l’eau de fleur d’oranger distillée, alors importée de Grasse et du Languedoc. Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), confirme la proportion : 500 g de farine pour un litre de lait, avec un demi-verre de beurre fondu pour donner le lustre. La fleur d’oranger apporte une douceur florale sans alourdir la pâte. Accord canonique : miel d’acacia tiède, cidre doux de Normandie. Piège : fouetter la pâte à la dernière minute sans la laisser reposer — les crêpes cassent à la cuisson car le gluten est encore trop tendu.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi34-002. crêpes Suzette au beurre d'orange

*Dessert | Difficulté : Moyenne | Préparation : 30 min | Repos : 1 h | Cuisson : 30 min | Pour 4 personnes*

Ingrédients : Pour les crêpes : 250 g de farine, 3 œufs, 50 cl de lait, 30 g de beurre fondu, 1 pincée de sel. Pour le beurre Suzette : 100 g de beurre doux à température ambiante, 80 g de sucre glace, jus et zeste de 2 oranges et 1 citron, 4 cl de curaçao ou de cointreau.

Préparation : Préparer les crêpes selon la méthode classique, les empiler en les séparant de papier sulfurisé. Pour le beurre Suzette : travailler le beurre mou en pommade, incorporer le sucre glace en crème, puis les zestes râpés fin, le jus d'orange et le curaçao en filet. Réserver à température ambiante. Au moment du service, faire chauffer une large poêle, déposer une noisette de beurre Suzette, poser une crêpe dans le beurre fondu, la plier en quatre en la retournant dans le beurre, puis la déposer sur le plat de service chaud. Répéter pour chaque crêpe. Napper du beurre restant chauffé.

Observations : La crêpe Suzette est la plus romanesque des pâtisseries françaises : Henri Charpentier, maître d'hôtel du Café de Paris de Monte-Carlo, raconte dans ses mémoires (1934) avoir inventé la recette en 1895 par accident, en renversant la liqueur dans la poêle devant le prince de Galles. L'histoire est probablement apocryphe — la technique du beurre d'agrumes chauffé dans la poêle avec les crêpes est décrite par Escoffier dans ses cahiers de notes privées dès 1893. Beauvilliers, dans L'Art du Cuisinier (1814), décrit déjà des «crêpes au beurre d'orange» servies tièdes. Accord canonique : champagne brut, cointreau ambré. Piège : beurre Suzette trop sucré — il masque l'acidité des agrumes qui est l'âme de la recette.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi34-003. crêpes flambées au Grand Marnier

*Dessert | Difficulté : Moyenne | Préparation : 25 min | Repos : 1 h | Cuisson : 30 min | Pour 4 personnes*

Ingrédients : 250 g de farine, 3 œufs, 50 cl de lait, 30 g de beurre fondu, 1 cuillerée à soupe de sucre, 1 pincée de sel. Pour le flambage : 60 g de beurre, 40 g de sucre en poudre, zeste d'une orange, 8 cl de Grand Marnier chauffé.

Préparation : Préparer les crêpes classiques légèrement sucrées. Faire fondre le beurre dans une grande poêle sur feu moyen, saupoudrer le sucre en poudre et laisser caraméliser légèrement. Poser une crêpe dans le beurre caramel, parsemer du zeste d'orange, plier en quatre. Répéter jusqu'à avoir six à huit crêpes pliées côte à côte dans la poêle. Chauffer le Grand Marnier dans une petite casserole ou une louche jusqu'à frémir légèrement — ne pas laisser bouillir. Verser sur les crêpes et flamber immédiatement à la flamme d'une allumette ou d'un briquet. Secouer doucement la poêle pendant la flamme. Servir dès que les flammes s'éteignent.

Observations : Le flambage des crêpes à la liqueur est un geste de restaurant codifié par Escoffier dans ses démonstrations culinaires à Paris et Londres à la fin du XIXe siècle. La flamme brûle l'alcool en laissant les arômes de l'orange et du cognac de base du Grand Marnier — liqueur créée en 1880 par Louis-Alexandre Marnier-Lapostolle à Neauphle-le-Château, à partir de cognac et d'écorces d'oranges amères de Haïti. La clé du flambage réussi est la température de la liqueur : trop froide, elle ne s'enflamme pas ; trop chaude, elle explose. Accord canonique : champagne demi-sec, thé de Ceylan. Piège : flamber directement à la bouteille de liqueur — risque d'explosion par retour de flamme ; chauffer toujours la liqueur séparément avant de verser.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi34-004. crêpes fines au beurre noisette

*Dessert | Difficulté : Facile | Préparation : 15 min | Repos : 1 h | Cuisson : 20 min | Pour 4 personnes*

Ingrédients : 250 g de farine, 3 œufs, 50 cl de lait entier, 50 g de beurre (pour faire noisette), 1 pincée de sel, 1 cuillerée à soupe de sucre.

Préparation : Faire fondre le beurre dans une petite casserole sur feu moyen jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée et dégage un parfum de noisette grillée — compter quatre à cinq minutes ; dès que la mousse blanche en surface disparaît et que le fond de la casserole montre des dépôts bruns dorés, retirer du feu immédiatement. Filtrer au chinois fin et laisser tiédir. Préparer la pâte à crêpes classique en incorporant le beurre noisette tiédi à la place du beurre fondu ordinaire. Laisser reposer une heure. Cuire en crêpes fines sur crêpière bien chaude, légèrement beurrée.

Observations : Le beurre noisette est l'une des transformations les plus simples et les plus puissantes de la cuisine française — Escoffier en fait un élément de base dans Le Guide Culinaire (1903), sous le nom de beurre à la noisette, et l'utilise dans ses pâtes à frire, ses financiers et ses sauces brunes. Dans la pâte à crêpes, il remplace avantageusement le beurre fondu ordinaire et donne aux crêpes une note caramélisée profonde qui rappelle la noisette torréfiée. Curnonsky, dans ses chroniques gastronomiques des années 1950, notait que «les crêpes au beurre noisette d'une bonne crêpière bretonne sont supérieures à bien des desserts de palace». Accord canonique : cidre brut de Normandie, café noisette. Piège : trop pousser la cuisson du beurre — la limite entre noisette et brûlé est de quelques secondes.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi34-005. crêpes au sarrasin et miel de châtaignier

*Dessert | Difficulté : Facile | Préparation : 15 min | Repos : 2 h | Cuisson : 20 min | Pour 4 personnes*

Ingrédients : 150 g de farine de sarrasin, 100 g de farine de froment, 3 œufs, 50 cl de lait ribot (lait fermenté), 20 cl d'eau, 30 g de beurre fondu, 1 pincée de sel. Pour servir : miel de châtaignier, beurre demi-sel.

Préparation : Mélanger les deux farines avec le sel dans un grand bol. Creuser un puits, y casser les œufs. Incorporer progressivement le lait ribot puis l'eau, en fouettant pour obtenir une pâte lisse et fluide. Incorporer le beurre fondu. Laisser reposer deux heures minimum — la pâte au sarrasin nécessite un repos plus long que la pâte au froment pour que la farine s'hydrate complètement. La pâte doit avoir la consistance d'une crème liquide. Cuire sur crêpière bien chaude légèrement graissée. Servir chaude, beurrée généreusement de beurre demi-sel, arrosée de miel de châtaignier.

Observations : Le sarrasin mélangé au froment dans une proportion deux tiers / un tiers produit des crêpes plus légères que la galette traditionnelle 100 % sarrasin, mais avec la note terreuse et légèrement amère caractéristique du blé noir breton. Le lait ribot — lait fermenté, résidu de la fabrication du beurre — est l'ingrédient traditionnel des crêpières de basse Bretagne, documenté dans les cahiers de recettes du Finistère dès le XVIIIe siècle. Il apporte une légère acidité qui équilibre l'amertume du sarrasin. Curnonsky, dans La France Gastronomique — Bretagne (1921), cite le miel de châtaignier de Cornouaille comme l'accord idéal. Accord canonique : cidre breton brut, lait ribot froid. Piège : pâte trop épaisse — le sarrasin gonfle en reposant ; rallonger avec un peu d'eau froide au moment de cuire si nécessaire.

**Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume**

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Crêpes, Beignets et Pâtisseries de Rue » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi34**.