

[Retrouver la recette sur le site](#)

[Et toutes les explications en photo](#)

Comme la pâte Brisée, la pâte à crêpe, c'est une préparation très classique qui permet de réaliser des desserts, beignets à la pomme, à la banane, mais aussi des plats salés, servis en entrée, en accompagnement ou en plat principal. La différence c'est l'utilisation ou non d'un peu de sucre. Pour les poissons genre "fish and chips", on utilise une autre recette assez proche de la pâte à frire des restaurants asiatiques.

C'est toujours à faire à l'avance, ce n'est pas trop compliqué, il faut simplement veiller à ne pas faire de grumeaux. L'utilisation de la bière permet d'alléger la pâte.

Préparation ; 20 minutes

Très bon marché - Facile - Toute l'année



Pour : 8 personnes

Farine : 180 g
Levure de boulanger : 10 g
Eau : 15 cl
Huile : 5 cl
Bière : 5 cl
Œuf entier : 1
Blanc d'œuf : 1
Eau gazeuse
Sel
- En version sucrée
Sucre semoule : 5

Conseil

Pour éviter les grumeaux, il faut incorporer les différents éléments liquides peu à peu. Le temps de repos - minimum une heure, est obligatoire pour obtenir une pâte légère et nappante. Vous pouvez remplacer la bière par de l'eau pétillante.

Au moins une heure à l'avance

- 1 - Peser la farine, la mettre dans un grand bol. Émietter la levure et la mélanger avec la farine. Faire un creux dans la farine. Ajouter un peu de sel. Doser l'eau, l'huile, la bière.
- 2 - À cette étape, il faut éviter les grumeaux. La solution, c'est d'incorporer peu à peu les différents liquides dont l'œuf. Casser l'œuf, le battre, le mettre au milieu du creux. Ajouter un peu d'eau. Mélanger légèrement en tournant avec une spatule dans le creux avec très peu de farine. On tourne donc en faisant tomber très peu de farine dans le liquide, en essayant de réduire les grumeaux. Quand le mélange devient trop épais, on ajoute un peu de liquide, et on continue. Peu à peu, on va incorporer tout le liquide, eau, huile et bière, sans faire de grumeaux. Ajouter la levure, mélanger. Couvrir d'un linge et laisser reposer une heure.

Au moment de la cuisson

- 3 - La pâte a reposé. Mettre une pincée de sel dans le blanc d'œuf. Monter le blanc en neige assez ferme. Si la pâte n'est pas assez liquide, mettre un peu de bière ou d'eau gazeuse. L'apport de gaz carbonique va aider à la cuisson, les beignets seront plus légers. Bien mélanger assez délicatement. Puis ajouter le blanc battu en neige. Avec une spatule genre maryse, mélanger délicatement la pâte. L'important, c'est ne pas casser l'émulsion.

La pâte est prête à être utilisée. Typiquement elle est utilisée pour réaliser des beignets aux pommes. Il suffit de couper des tranches de pomme pelée. Tremper la tranche dans la pâte, puis plonger dans de l'huile chaude. La cuisson dure environ cinq minutes, en retournant à mi-cuisson. Poser sur du papier absorbant, poudrer avec du sucre glace et servir de suite.