

## **RECETTE CUISINE des GONES**

### **Crêpes de Vonnas de la mère Blanc**

8 personnes

Ingrédients :

- 500 gr de Pommes de terre (à chair blanche)
- 3 cuillerées à soupe de farine
- 3 œufs entiers
- 4 blancs d'œufs
- 2 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 400 gr de beurre clarifié
- 10 gr de sel
- 50 ml de lait

#### **Préparation du beurre clarifié**

- Couper le beurre en petits morceaux;
- Les mettre dans une casserole au bain-marie et laisser fondre sur feu doux sans jamais remuer :
- Le petit-lait va ainsi se déposer au fond de la casserole et les impuretés remonter en surface.
- Enlever la casserole du bain-marie dès que le beurre est fondu.
- Retirer délicatement le dépôt blanchâtre à l'aide d'une petite écumoire.
- Prélever le beurre et jeter le petit-lait restant au fond.

#### **Recette**

##### **Préparation des crêpes**

- Peler les pommes de terre.
- Les faire cuire à l'eau bouillante salée.
- Egoutter et écraser en purée au moulin à légumes en les arrosant de lait.
- Laisser refroidir la purée.
- Tamiser la farine.
- La mélanger dans la purée refroidie et incorporer un par un les œufs entiers en mélangeant bien à chaque fois.
- Ajouter ensuite les blancs d'œufs non battus.
- Mélanger bien.
- Incorporer une par une les cuillerées de crème fraîche sans trop remuer la pâte qui doit avoir la consistance d'une crème pâtissière chaude.

## Cuisson des crêpes

- Mettre à chauffer 4 cuillerées à soupe de beurre clarifié dans une large poêle, sur feu vif.
- Verser de petites cuillerées à soupe de pâte dans le beurre très chaud : les ronds se forment tous seuls.
- Selon la taille de la poêle, vous pouvez cuire de 4 à 6 crêpes;
- Laisser dorer et retourner de l'autre côté.
- Égoutter les crêpes au fur et à mesure sur du papier absorbant puis les déposer dans un plat de service chaud.
- Garder au chaud jusqu'au moment de les déguster.

Semblables à des beignets très légers, ces crêpes de **la mère Blanc**, cuites au beurre clarifié, accompagnent bien une viande ou une volaille mais peuvent aussi, saupoudrées de sucre ou de cassonade, devenir un délicieux dessert fondant.



**Bon Appétit**