



LA CHANDELEUR

par BENOÎT CASTEL

.....

Les crêpes c'est son dada, son épiphanie à lui ! Chaque année, l'artisan pâtissier-boulangier Benoit Castel voit les choses en grand et se replonge dans ses souvenirs d'enfance pour proposer tous les éléments indispensables à une Chandeleur réussie.

Au sein de son épicerie « L'Alimentation », on retrouvera pâte à crêpes toute faite en bouteille, pâte à galettes, petite box de crêpes Suzette mais aussi crêpe nature, confitures maison ... et comme Benoit Castel a le cœur sur la main, il partage également sa recette inratable et ses trucs et astuces.





LA RECETTE INRATABLE DE BENOIT CASTEL



Pour environ 20 crêpes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

Beurre doux : 30 g
Farine : 190 g
Sucre semoule : 60 g
Sel : 1 pincée
Œufs : 4
Lait entier : 430 g
Rhum ambré (facultatif) : 20 g
Vanille : 1 gousse

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel et la vanille. Ajouter ensuite progressivement les œufs, bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.

Chauffer 1/3 du lait avec le beurre et le faire fondre. Une fois entièrement fondu, ajouter le reste du lait et mélanger.

Ajouter progressivement à la pâte à crêpes et bien mélanger. Mixer si nécessaire.

Graisser une poêle à crêpes. Cuire une petite louche à chaque fois. Servir tiède avec du sucre vanillé.

Et le petit tips du Chef en prime : préparer cet appareil au moins la veille et le réserver au réfrigérateur pour plus de saveurs.



BOXE DE CRÊPES SUZETTE
pour une explosion de saveurs



Informations pratiques :
Crêpe à l'unité : 2 €
Box crêpes Suzette (x6) : 13,50 €
Litre de pâte à crêpes : 8 €

BENOÎT
CASTEL

À retrouver dans les boutiques de Benoit Castel :

150 rue de Ménilmontant, 75020 Paris
11 rue Sorbier, 75020 Paris
72 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris

Et sur l'eshop <https://benoitcastel.com/eshop>