



Quel ustensile choisir ?

En cuisine, chaque matériau a ses spécificités et répond à un besoin précis. Ces fiches ont pour objectif de vous aider à choisir les bons ustensiles en fonction du plat que vous souhaitez réaliser.

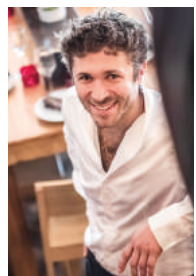
Comment réaliser de bonnes crêpes ?

CHOISIR LE BON USTENSILE

selon Julien Duboué

Pour moi, le meilleur ustensile pour faire les crêpes est une poêle en fonte. C'est comme cela que j'ai appris à les faire il y a vingt ans dans un restaurant des Landes. Je me souviens très bien que ma grand-mère utilisait aussi ce type de poêle pour les crêpes. La poêle en fonte Staub avec son manche en bois est idéale : je fais mon beurre noisette dedans et quand la poêle est chaude, je commence à faire mes crêpes.

Le goût de la crêpe cuite sur de la fonte est à mon avis bien meilleur et son aspect beaucoup plus intéressant. La fonte va créer plein de jolis petites bulles. Faire des crêpes dans une poêle en acier inoxydable risque d'accrocher. L'utilisation d'une poêle revêtue est mieux.



D.R.

Le Chef Julien Duboué

Julien Duboué, chef landais surdoué d'A Noste, restaurant à tapas et spécialités basques situé rue du 4 septembre à Paris (II^e) et du B.O.U.L.O.M qui occupe un immense loft rue Ordener (XVIII^e).

Les biligs bretons ou crêpières

avec une surface en fonte sont très bien, mais nous ne nous en servons pas dans les restaurants, car ils prennent beaucoup de place. Avec ces appareils, utiliser une palette à crêpe en bois longue de 30 cm et large de 7-8 cm.

QUELS USTENSILES UTILISER ?

Une poêle en fonte : Julien Duboué préconise fortement la poêle en fonte Staub avec manche en bois, idéale pour faire les crêpes : il prépare son beurre noisette directement dans la poêle en train de chauffer. Puis, il commence ses crêpes. Ainsi cuite dans la fonte, la crêpe a plein de petites bulles qui lui donnent un bel aspect. L'utilisation du bois pour le manche a pour avantage de réduire le poids total de cette poêle.



Une crêpière en fonte : Les crêpières Staub en fonte émaillée noir mat vous permettront de réussir des crêpes légères et savoureuses. Elles sont compatibles tous feux, y compris l'induction. Leurs côtés particulièrement bas permettent de retourner aisément les crêpes, même les plus fines. Une fois la fonte suffisamment chaude, ses propriétés lui permettent de réduire le feu au minimum, afin de cuire doucement.



Une crêpière en acier inoxydable : La crêpière Intense de Demeyere en acier inoxydable 18/10 a de nombreux atouts. Le matériau spécial 5-PlyMaterial composé de couches d'aluminium et d'acier inoxydable diffuse rapidement et uniformément la chaleur jusqu'au bord. Elle permet de réduire très tôt l'apport de chaleur et d'économiser ainsi de l'énergie. Son revêtement Silvinox empêche les aliments de coller et permet de réussir de délicieuses crêpes dorées à souhait.



Une poêle antiadhésive revêtue : Le revêtement antiadhésif 3 couches, renforcé en particules céramiques, permet à la poêle Portofino de Ballarini de saisir, griller et cuire au quotidien avec ou sans matière grasse, sur tous feux y compris l'induction. Son manche est thermo-isolant, anti-dérapant et ergonomique.



Gamme d'accessoires Zwilling : Fouet, maryse, pinceau et louche de la gamme Twin Pro de Zwilling, en acier inoxydable et silicone, facilitent la préparation d'une pâte sucrée ou salée et de crêpes croustillantes.



LES RÈGLES de la cuisson parfaite des crêpes

1. Bien chauffer la poêle auparavant.
2. Préparer son beurre noisette dans la poêle, ce qui permet de « chauffer » celle-ci et de bien réussir ses crêpes dès la première.
3. Essuyer ensuite la poêle avec un morceau de papier essuie-tout et laisser juste une couche de gras dessus.

Le conseil du chef

Pour bien aromatiser ma pâte à crêpe, je mélange ensemble des peaux de citron et d'orange hachées, de la poudre de vanille, de la fleur d'oranger et de l'armagnac. Je mets cette préparation dans un pot au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Je verse une cuillère à soupe de ce mélange dans un litre de pâte à crêpe pour la parfumer.

En partenariat avec le groupe ZWILLING

