

Pays-Bas

Le Flensjes : gâteau de crêpes



Aux Pays-Bas, on a l'habitude de faire le gâteau de crêpes aux pommes mais, en saison, on réduit la quantité de pommes de moitié et on alterne avec une couche de compote de pomme et une couche compote de rhubarbe.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 560 ml de farine ;
- 1 pincée de sel ;
- 4 gros œufs ;
- 375 ml de lait ;
- beurre mou ;
- 500 ml de compote de pommes ou 250 ml de compote de pomme et 250 ml de compote de rhubarbe.

Préparation :

Mettre la farine, le sel et les oeufs dans le robot; actionner l'appareil au plus lent ; verser doucement le lait jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Faire chauffer une poêle à crêpes ou à fond épais anti-adhésive.

Faire fondre 2 cuillers à café de beurre.

Verser une louche de pâte ; étendre en remuant la poêle.

Faire cuire 1 min ou jusqu'à ce que la crêpe commence à se border de couleur brune.

Retourner et faire cuire 1 min; retirer avec une spatule ; déposer la crêpe puis en badigeonner la surface avec 3 cuillères à soupe de compote.

Recommencer l'opération pour toutes les crêpes (au minimum 8 ou 9).

Servir immédiatement.

Le conseil du chef :

Il est préférable de déposer les crêpes sur une assiette plate renversée pour ne pas qu'elles s'affaissent au centre. Celle-ci peut-être placée au four à thermostat 1 pour que les crêpes restent chaudes.

On découpe le gâteau de crêpes en parts, comme une tarte.