

## Crêpes légères citron-pamplemousse

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 pamplemousses roses  
Sucre glace

Pour la pâte à crêpes :

125 g de farine  
70 g de sucre  
Sel  
30 cl de lait  
50 g de beurre fondu  
2 oeufs  
1 c à s de crème fraîche

Pour la mousse de citron à préparer la veille :

1 oeuf  
80 g de sucre  
1 citron  
100 g de beurre en petits dés  
20 cl de crème fleurette

La veille préparer la mousse au citron : Dans un cul-de-poule ou un saladier mélanger le sucre avec le zeste râpé du citron, l'oeuf puis le jus de citron et mettre dans un B.M. Fouetter sans interruption jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu et laisser tiédir un peu avant d'ajouter le beurre en dés tout en fouettant énergiquement. mettre au frais. Quand le mélange est bien froid ajouter la crème fouettée en chantilly. Réserver au frigo jusqu'au lendemain. Je n'ai pas mis au B.M. , j'ai simplement mis à cuire à feu très doux dans une casserole tout en fouettant. Je pense aussi que l'on peut très bien préparer cette mousse de citron le matin pour le soir.

Faire la pâte à crêpe 1 h avant de l'utiliser. Pour cela mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans le mixer ou le blender. Faire cuire le beurre noisette et l'ajouter à la préparation. Filtrer la pâte au chinois et laisser reposer 1 h.

Préparer les crêpes dans une poêle antiadhésive, les retourner avec une spatule. Les empiler sur une assiette.  
Tartiner le centre de chaque crêpe de mousse au citron et les plier.  
Poser des quartiers de pamplemousse pelé à vif sur les crêpes, saupoudrer de sucre glace et passer quelques secondes sous le grill du

four. Je l'ai fait au chalumeau pour la première crêpe mais cela n'amène pas grand chose et je ne l'ai plus fait ensuite.

### **Ma pâte à crêpes**

400 g de farine

3 gros oeufs

1 pincée de sel

1/4 l lait

1/4 l d'eau

Si c'est pour un dessert je rajoute un peu de rhum.

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer. Si après le repos la pâte semble encore un peu épaisse rajouter un peu de liquide. Pour la cuisson la faire dans une poêle antiadhésive légèrement beurrée pour donner un petit parfum supplémentaire.

Péché de gourmandise

<http://pechdegourmand.canalblog.com>