



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Vonnas



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



Georges Blanc

Crêpes Vonnassiennes



Frédéric Blanc



? Accompagnement

🕒 45 minutes

👉 20 minutes

🍴 8 personnes

INGRÉDIENTS

- ✓ 1kg de pommes de terre
- ✓ 180g de farine
- ✓ 25g de sel
- ✓ 360g de blanc d'œuf
- ✓ Crème liquide 35%
- ✓ Beurre clarifié
- ✓ Gros sel

Préparation

- 1 Cuire à l'eau et au gros sel les pommes de terre et faire une purée. Laisser refroidir. Ajouter ensuite la farine et le sel.
- 2 Incorporer successivement les œufs entiers et les blancs d'œuf.
- 3 Passer la pâte dans un chinois et ajouter de la crème liquide 35 % pour avoir une consistance de crème anglaise.
- 4 Placer sur un feu vif une poêle bien plate avec du beurre clarifié. Lorsqu'il est très chaud, verser une cuillerée à soupe de votre pâte, les ronds se forment seuls.
- 5 Retourner à l'aide d'une spatule, la cuisson est terminée. Les déposer ensuite sur un papier absorbant.
- 6 Saupoudrer de sucre semoule comme entremets.

Restaurant Georges Blanc -

1 Pl. du Marché, 01540 Vonnas - 04 74 50 90 90