

Crêpes à la bergamote (la vraie) et lemon curd au citron beldi

Ingrédients

Ghee : 750 g de beurre doux (3 plaquettes)

Pâte à crêpes : 3 oeufs, 250 g de farine de blé type 65, 350 ml de lait, 100 ml de bière, 30 g de ghee fondu, 20 g de sucre blond de canne, le zeste d'une bergamote (et son jus, facultatif), 1 pincée de sel

Lemon curd : 150 g de jus de citron beldi (environ 4), le zeste de 2 citrons beldi, 120 g de sucre blond de canne, 100 g de ghee, 4 œufs battus

Temps de préparation : 1h30

1. Préparez le ghee : coupez le beurre en morceaux et mettez-le dans une grande casserole. Laissez fondre à feu très doux pendant 30 minutes, en mélangeant de temps en temps. Quand le fond commence à se tapisser de petites particules roux clair, stoppez le feu. Filtrez le beurre fondu à travers un linge. Conservez le ghee dans un pot, à température ambiante.
2. Préparez les crêpes : mixez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse et homogène. Laissez reposer le temps de préparer la recette suivante.
3. Préparez le lemon curd : faites chauffer le jus de citron beldi, le sucre et le ghee au bain-marie (saladier posé sur une casserole d'eau portée sur le feu ou casserole bain-marie). Quand le mélange tiédir, ajoutez les oeufs battus, fouettez vivement et mélangez jusqu'à ce que le lemon curd épaississe.
4. Faites cuire les crêpes en versant une louchée de pâte dans une poêle graissée au ghee (pour la première uniquement). Procédez jusqu'à épuisement de la pâte.
5. Servez les crêpes avec le lemon curd ou du jus de bergamote, du ghee et un peu de sucre.

A noter : il vous restera du ghee, à utiliser comme du beurre dans les gâteaux, les purées de légumes ou pour faire griller viandes, poissons, légumes...