Bastille crêpes / Bastille crêpes



Boodschappenlijstje
250 gram patentbloem
een snufje zout
1 eetlepel fijne suiker
3 vrije uitloop bio-eieren
450 ml volle melk

Frambozencoulis
250 gram frambozen
50 gram fijne suiker
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels water

Topping: vers fruit en slagroom

Zo maak je Bastille crêpes
Roer het meel, zout en suiker door elkaar in een grote kom.
Maak er een kuiltje in, voeg de eieren toe en klop ze erdoor.
Klop de melk er door tot het beslag klontvrij is, dek de kom af.
Laat het beslag 2 uur rusten.

Zo maak je frambozen coulis
Doe water, citroensap en suiker in de pan, breng op medium vuur aan de kook.
Doe de frambozen erbij en Laat het fruit +/- 5 minuten zacht koken.
Wrijf het zachte fruit door een zeef en laat de coulis helemaal afkoelen.

Terwijl het beslag rust en de coulis afkoelt:
Klop 250 ml slagroom met 2 eetlepels suiker en bewaar het in de ijskast

Bak de Bastille crêpes
Schep beslag in de pan, draai de pan rond en bedek de bodem ermee.
Bak de pannenkoeken in enkele minuten aan beide zijden licht goudbruin
(Hoe meer crêpes je bakt hoe dunner ze worden, dat is de kunst).
Stapel de crêpes op, houd ze warm in de oven en zeef er poedersuiker over.
Pak de slagroom erbij en schep een royale klodder op de crêpes.

Serveer de Bastille crêpes met frambozen-coulis en vers fruit

Bastille crêpes / Bastille crêpes



Shopping List
250g all-purpose flour
a pinch of salt
1 tablespoon caster sugar
3 organic free-range eggs
450 ml whole milk

Raspberry Coulis
250g raspberries
50g granulated sugar
1 tablespoon lemon juice
2 tablespoons water

Topping: fresh fruit and 250 ml double cream + 2 tablespoons sugar

How to make Bastille crêpes
Stir the flour, salt, and sugar together in a large bowl.
Make a well in the center, add the eggs, and beat them in.
Beat in the milk until the batter is lump-free, then cover the bowl.
Let the batter rest for 2 hours.

How to make raspberry coulis
Put water, lemon juice, sugar in the pan and bring to a boil over medium heat.
Add the raspberries and let the fruit simmer gently for +/- 5 minutes.
Push the softened fruit through a sieve and let the coulis cool completely.

While the batter rests and the coulis cools:
Whip the cream with the sugar until stiff and store it in the refrigerator.

Bake the Bastille crêpes.
Ladle batter into the pan, swirl the pan around, and coat the bottom.
Bake the pancakes for a few minutes on both sides, until lightly golden brown.
(The more crêpes you bake, the thinner they become; that is the trick.)
Stack the crêpes, keep them warm in the oven, and sift icing sugar over them.
Get the whipped cream ready and spoon a generous dollop onto the crêpes.

Serve the Bastille crêpes with raspberry coulis and fresh fruit