



CRUMPETS PARTY

À TOUT CE QU'ON VEUT

PRÉPARATION

INGREDIENTS

- 270 g (en volume, 240 ml) de levain naturel 100% maison
- 1 c.c. de sucre brun
- 1/2 c.c. de sel
- 1/2 c.c. de bicarbonate de sodium (le secret chimique des bulles)
- beurre ou huile pour la cuisson (poêle et cercles)
- Au choix, vous pouvez ajouter des parfums (vanille, agrumes, etc.)

USTENSILES

- 1 grand bol
- 1 fouet
- 1 grande poêle
- 1 petite louche
- des cercles à crumpets (facultatif)

TEMPS

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 10 min
- Prêt en | 30 min

01

Mettez le levain dans un grand saladier. Ajoutez le sucre et le sel, et fouettez pour mélanger.

02

Huilez légèrement une poêle et mettez-la à chauffer sur feu moyen. Huilez bien des cercles à crumpet, si vous en avez, et placez-les dans la poêle pour qu'ils préchauffent.

03

Lorsque la poêle et les cercles sont bien chauds, ajoutez le bicarbonate de sodium à la pâte et fouettez pour mélanger. Le bicarbonate va réagir au contact de l'acide du levain, et la pâte va rapidement mousser et gonfler.

04

À l'aide d'une petite louche, versez environ 60 ml de pâte dans chaque cercle, ou directement sur la poêle si vous n'utilisez pas de cercles.

05

Laissez cuire à feu doux, des petites bulles vont se former et remonter en surface créant les petits trous typiques des crumpets. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le dessus soit mat et sec au toucher.

06

si vous le souhaitez, retournez les crumpets pour les faire dorer quelques instants de l'autre côté. Servez !
(ou plus tard en les passant au grille-pain)