

La recette de crêpe soufflée du chef pâtissier Brandon Dehan



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique [l'Oustau de Baumanière](#) au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de crêpe soufflée au Grand Marnier Cuvée du centenaire.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pâte à crêpes :

- 125 g de farine
- 25 g de sucre
- 25 cl de lait entier
- 50 g d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs
- 50 g de beurre fondu
- Sel

Ecrit par Echo du Mardi le 29 novembre 2025

Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis le beurre fondu. Laisser reposer 2h au frais.

Crème anglaise :

- 25 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide
- 70 g de sucre
- 120 g de jaunes d'œufs
- 2 gousses de vanille

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Porter le lait, la crème et la vanille à ébullition. En verser la moitié sur le mélange œufs-sucre et mélanger. Reverser dans la casserole contenant le restant de lait et cuire le tout à la nappe. Réserver.

Préparation pour le soufflé :

- 12,5 cl de lait entier
- 10 g de fécule Maïzena
- 10 g de farine
- 1 zeste d'orange
- 2 cl de Grand Marnier
- 150 g de blancs d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le lait, la fécule, la farine et le zeste d'orange. Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le Grand Marnier, redonner une ébullition puis incorporer les blancs montés en mélangeant délicatement.

Montage :

Cuire une crêpe dans une poêle antiadhésive.

Disposer en son centre de l'appareil à soufflé et replier la crêpe sur elle-même.

Enfourner au four et cuire jusqu'à coloration. A la sortie du four, arroser de crème anglaise.

Ecrit par Echo du Mardi le 29 novembre 2025



DR