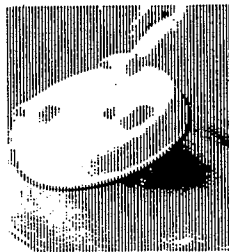


salton®

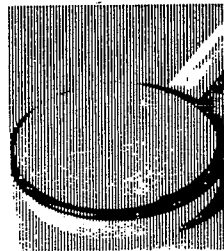


Electric Crepe Book

Model CM-5



Dip!



Cook!



Stack!

The how, what and wherefore in the art of making perfect crepes from batter to platter. Plus use and care of your Electric Crepe Maker.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed including:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handle.
3. To protect against electrical hazards do not immerse cord, plug or any part of Crepe Maker body and handle in water or other liquid. Only the top cooking surface should be permitted to contact the batter.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and allow to cool before cleaning and storing.
6. Do not operate any appliances with a damaged cord or plug or if the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the factory for examination, repair or adjustment (See Warranty.)
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Attach plug to wall outlet only.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. This Crepe Maker is for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Non-Stick Cooking Surface

The non-stick cooking surface is not covered by the product warranty. Care must be taken not to scratch or damage the finish with sharp utensils, scouring pads or abrasive cleaners. The surface will provide years of non-stick performance with proper cleaning and care taken during use and storage. *Save carton for storing Crepe Maker,*

Notes on Crepes and Crepe Batters

Some say "crêpe" (rhymes with pep), others say "crepe" (rhymes with drape). No matter how you pronounce it, it's a delicious "envelope" for almost any filling you can think of.

An easy, imaginative way to stretch expensive ingredients or everyday leftovers...

a party appetizer, main course or dessert that will make the meal memorable...

an "instant" late-night snack or Sunday breakfast treat, using crepes from the refrigerator or freezer...

an entertaining, do-it-yourself hors d'oeuvres for guests - they can "decorate" their own crepes as they please...

a tender light alternative to pasta in dishes calling for lasagna, cannelloni manicotti and even noodles...

a perfect way to add appeal to children's meals; dinner for one or two and for those "what-shall-we-have nights"...*far easier to make and serve than your family, guests or even you might believe!*

Crepes have a long and international history. No one is sure who invented the first true crepe. Probably it evolved over centuries from a simple flour and water mixture, flattened and baked over fire to 'told food', long before eating utensils (or sandwiches!) were thought of. Among the flavorful descendants, we can include Mexican Tortillas, Russian Blinis, Jewish Blintzes, Hungarian Palascintas, Chinese Egg Rolls, Italian Manicotti and pancakes of every country.

There are so many versions of crepes and variations in fillings and sauces that you really can do anything you like - *perhaps you'll create a new dish!*

In all crepe batters, the proportions of flour, eggs and liquid can be varied to produce a thin, lacy crepe, a sturdier, thicker crepe or an egg-y rich crepe. Adding butter or margarine adds flavor and easier removal from the pan. Oil may make crepes stick slightly. Sugar adds crispness but may make crepes break in rolling.

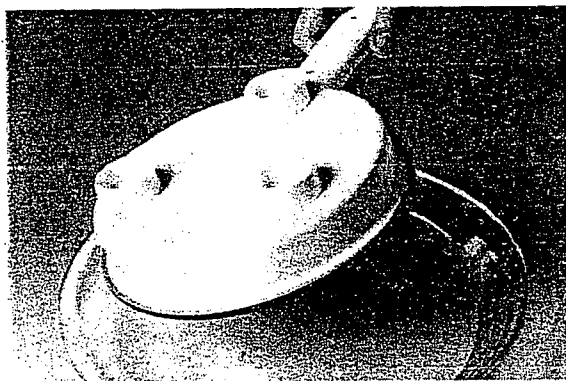
Since dessert crepes have a sweetened filling and/or sauce, you can use a basic batter without sugar for crepes you wish to fold or roll.

It's easy if you read these instructions

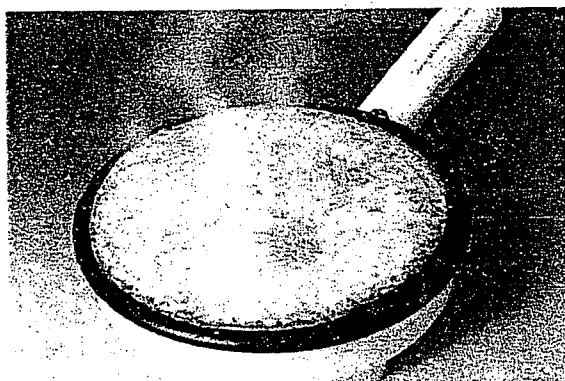
Before using this Crepe Maker the first time, "condition" the non-stick surface by wiping the top with a paper towel soaked in cooking oil, butter, or shortening.

Prepare one of the batter recipes *an hour or more ahead*. Plan to use up all of the batter (14-16 crepes) since any crepes you don't use will keep several days in the refrigerator or a month in the freezer.

Pour the batter into a shallow dish or pie pan, either glass, metal or foil, slightly larger than the Crepe Maker. Plug into 120-volt AC outlet and preheat Crepe Maker until "ready-light" goes "on", (about 3 minutes). This indicates that Crepe Maker is ready to be dipped into batter.



Turn Crepe Maker over (light "on") and dip into batter at a slight angle, then flat, to quickly coat surface *almost* to edge.



Remove from batter and set on legs. Light will go "off". Dipping and removing should take no more than 3 seconds. Crepe is done when ready-light goes "on" or when slight browning appears at edges and it has almost stopped steaming (about 45 seconds).

Invert Crepe Maker over plate covered with a paper towel or napkin. If crepe does not drop off, loosen at edge with small plastic spatula



or table knife. (It is not necessary to brown other side.)

Continue making crepes - no waiting is required. Repeat dipping as above. The ready-light will continue to indicate when crepe is done. Variations in ingredients or individual preferences as to crepe color will affect the cooking time. Therefore, you may disregard the ready-light.

Stack crepes as you make them. No waxed paper is needed between them. You can keep crepes moist as you make them by covering stack with a cloth, paper towel or foil. This isn't necessary for crepes that will be filled and/or sauced and heated.

If your crepes are not as dry or crisp as you like them, merely disregard the ready-light and allow to bake several seconds longer.

The first crepe or two may be lacy or have holes, particularly if the batter is frothy from blender-mixing or whipping. The last crepe may not stick to the Crepe Maker if the batter is too shallow and the maker touches the bottom of the dish. You can save any small amount of batter if you like.

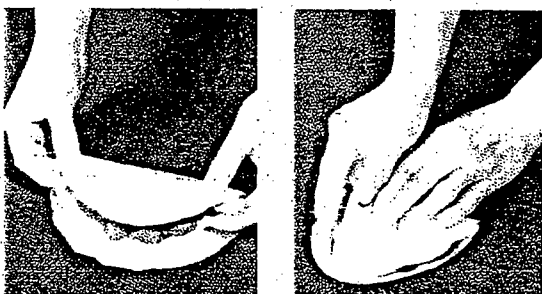
If crepes stick to Maker, check recipe - recipes using oil in place of butter or margarine or recipes including sugar can stick slightly. You may need to wipe surface of Crepe Maker with a bit of butter on a paper towel before the first crepe or between each dipping.

If Crepe Maker is dipped and kept in the batter too long, the batter will not adhere to the non-stick surface. The dipping procedure should take only a few seconds.

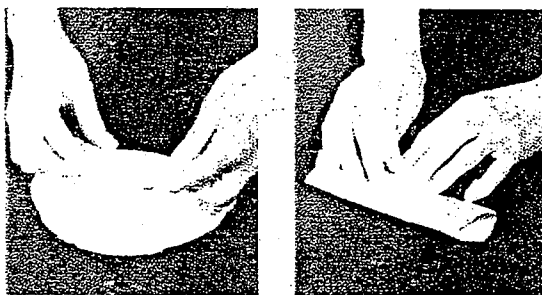
Serving and Hints

Starting with a pile of flat crepes, you can use them in a number of ways, depending on whether you want a simple sauced or a fancy filled crepe. They can be served cold, warm or hot, baked, broiled or crisp-fried in oil. Here are some ideas on handling crepes. See recipes for the ways to use various shapes.

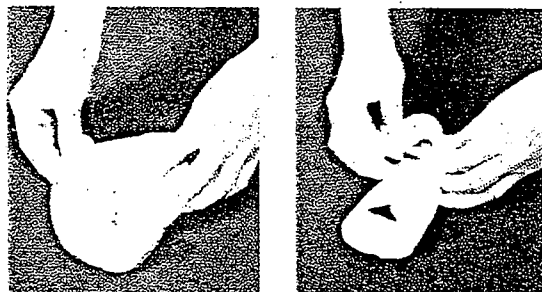
Crepes are folded in quarters... when served plain (or spread with a thin filling) and served in sauce, or used "hot off the pan" for dipping in an appetizer dip.



Or rolled... when filled with a few spoonfuls of an entree or dessert mixture and quickly baked or broiled, or filled with cold mousse, ice cream or whipped cream.



Or folded... into an envelope for small appetizers, ravioli-like entrees, crisp-fried treats of all kinds.



Or stacked... to make a cake (gâteau) or in a casserole dish, with appropriate fillings and toppings, served hot or cold.

How to Flame Crepes

Generally, dessert crepes that are served in a sauce, in a chafing dish or skillet are those you want to flame, both for extra flavor and dramatic effect. Any high-proof brandy, cognac, rum or liqueur can be used. Most popular are brandy, fruit-flavored liqueurs such as kirsch, Cointreau or Grand Marnier.

To flame properly, crepes and the liqueur must be warm. When the crepes are ready, reduce heat to low, spoon on a few tablespoons of liqueur so it will float on top of the sauce. Do not boil or stir; let heat for a few minutes.

Then with a long match (stand back) touch flame to edge of pan just above food until it lights. Let flame subside before serving. Never add additional liqueur if any flame is burning.

Keeping Crepes Warm

If you want to serve crepes warm without baking, broiling or frying them, simply cover the stack of crepes as they are made with a foil cover. Or set a rack or perforated screen (such as a wire mesh spatter shield) over a skillet with an inch of simmering water in it.

Freeze or Refrigerate

Crepes will keep up to a month in the freezer, a week in the refrigerator. Simply stack a batch on a sheet of foil or waxed paper, insert into a large plastic food storage bag and twist and fasten opening, pressing out as much air as possible. To use, allow crepes to warm up to room temperature. They will "peel" apart with just a gentle pull. If you're in a hurry, the stack can be warmed covered with foil on a flat pan in a low oven.

Cleaning and Storage

Remove plug from outlet and allow to cool. Simply wipe off with a slightly dampened paper towel. Place Crepe Maker in any plastic food storage bag so it remains clean and cooking surface is not subject to abuse when storing. We suggest you retain the original carton for storage.

Basic Batter

We suggest you start with the batter recipes given here - they all "dip, cook and release" well on your Crepe Maker. They fold or roll well and keep for weeks in the freezer, days in the refrigerator.

Batter can be used immediately. However, an hour or two standing will produce slightly more tender crepes. Or, refrigerate batter up to three days for use as needed.

1 cup all-purpose flour
2 eggs
1/2 cup milk
1/2 cup water
1/4 teaspoon salt
2 tablespoons butter or margarine, melted.

Place ingredients in blender container in order given. Blend 30 seconds, stop and stir down sides. Blend 30-60 seconds until smooth. Or, mix in bowl with wire whisk or mixer, first combining flour and eggs, adding liquid gradually. Beat until smooth; add other ingredients. Makes about 16 crepes.

NOTE. Measure flour and liquid carefully, since consistency of batter is important. (It should be about the consistency of thick heavy cream.) Spoon flour into 1 cup measure and level off with straight edge of knife or spatula.

Variations

Richer More Egg-y Crepes

1 cup all-purpose flour, presifted
3 eggs
3/4 cup milk
3/4 cup water
1/4 teaspoon salt
2 tablespoons butter or margarine, melted

Cornmeal Crepes

Delicious with any Mexican-style or any main dish fillings:

1/2 cup yellow cornmeal
1/2 cup boiling water

Combine, stir smooth and let cool slightly.

Then add:

3 eggs
1/2 teaspoon salt
1/2 cup all-purpose flour, presifted
2 tablespoons butter or margarine, melted

Mix smooth, then add:

3/4 cup milk and mix until smooth.
Stir batter occasionally when dipping if cornmeal tends to settle to bottom.

Buckwheat Pancake Mix

Makes a flavorful, "wheaty" crepe for entree and fruit filling:

1 cup buckwheat pancake mix (or 2/3 cup buckwheat flour plus 1/2 teaspoon salt)
1 egg
1 cup milk
3 tablespoons butter or margarine, melted

NOTE: Regular pancake mix can be substituted. Since mixes vary, it may be necessary to add a little more milk.

Pigs in Blankets

1 batch crepes (about 16)
Pork sausage links (pre-cooked and browned)
or frankfurters cut in half
Prepared Mustard
Oil

Fold and roll a crepe (brown side in) around sausage which has been topped with mustard. Heat 1/4" oil in skillet over medium heat until hot but not smoking. Fry crepes a few at a time in hot oil, first seam side down, then turn. Watch carefully as they will brown and crisp quickly. Serve hot. Note. For smaller appetizers, cut into 1-1/2 to 2" lengths, secure with toothpicks.

Cream Cheese "et cetera"

1 batch crepes (about 16)
1 8 oz. package cream cheese
Seasonings: Use anything that goes well with cream cheese, such as sliced olives, bacon bits, anchovy filet or paste, dash of Worcestershire sauce, jam, horseradish, relish, et cetera!
Oil

Cut chilled cream cheese into approximately 16 (1/2 oz.) slices; place one in center of each crepe (brown side up). Top with one of the seasonings. Fold crepes into tight envelope and place seam side down on a plate. Heat 1/4" oil in skillet over medium heat, until hot but not smoking. Fry crepe envelopes a few at a time, seam side down, then turn. Watch carefully as they will brown and crisp quickly. Drain on paper towel and serve hot. Note: A fun do-it-yourself hor d'oeuvres.

Swiss-Salami

Crepes
Sliced swiss cheese
Sliced salami (or boiled ham)

Cut cheese and salami into thin 1/4" strips (julienne) about 3 inches long or less. Arrange 4-5 strips of each down center (brown side) of each crepe. Fold and roll crepe over filling. Heat 1/4" oil in skillet over medium heat, until hot but not smoking. Fry a few at a time, first seam side down, then turn. Watch carefully as they will brown and crisp quickly. Drain on paper towel and serve hot.

Tacos

1 batch cornmeal crepes (about 16)
1 lb. ground beef
2 small onions, chopped fine
1 envelope Taco Seasoning Mix (1-1/4 oz.)
3/4 - 1 cup water (see filling recipe on package for amount)

In large skillet, brown and cook beef and onions until meat is crumbly and onions tender. Drain excess fat. Add seasoning mix, water, simmer 15-20 minutes. Spoon heaping tablespoon or two of hot filling across center of each crepe; brown side out. Roll crepes over filling and keep warm in low oven. Serve topped with a little hot or mild bottled Taco Sauce. Optional toppings: shredded lettuce, shredded sharp cheese, chopped fresh tomatoes.

Blinis

1 batch buckwheat crepes, warm (about 16)
1 4 oz. jar red caviar
1/2 pint sour cream
3 hard cooked eggs, chopped finely
1 large onion chopped finely

Use freshly made crepes, or warm those from freezer or refrigerator in low oven. Combine caviar and sour cream and place in serving bowl. Place eggs and onion in serving bowls. Let guests spoon a little of each onto a crepe, fold and eat from the hand.

Blintzes

1 batch crepes (about 16)
2 cups small-curd cottage cheese
1 egg, well beaten
1 tablespoon sugar
1 teaspoon grated lemon rind

Combine cheese, egg, sugar and rind. Place spoonful of mixture in center of each crepe, brown side up. Fold crepe sides over filling to make a tight envelope. Place on plate seam side down. Heat 1/4" oil in skillet over medium heat until hot but not smoking. Fry a few blintzes at a time, first seam side down and then turn. Watch carefully as they will brown and crisp quickly. Drain on paper towel and serve hot. If desired, top with sour cream, applesauce, fresh fruit or confectioners' sugar.

Pork or Chicken Eggrolls

- 1 batch crepes (about 16)
- 2 cups finely diced cooked pork or chicken
- 1 1 lb can meatless or chicken chow mein
- 1 tablespoon soy sauce
- 2 tablespoons oil
- Prepared mustard, hot or mild

In a bowl combine pork or chicken, chow mein and soy sauce. Spoon heaping tablespoon or two across center of each crepe, brown side in. Fold crepes over filling and place seam side down on plate. Heat oil in skillet over medium heat until hot but not smoking. Fry crepe envelopes a few at a time, first seam side down, then turn. Watch carefully as they will brown and crisp quickly. Drain on paper towel and serve hot with mustard or Chinese sauce. Good with hot rice and a salad of shredded cucumbers and carrots.

Chinese Sauce.

In small saucepan, combine 1 tablespoon cornstarch with 1 tablespoon water; add 1 cup chicken broth, 1 tablespoon soy sauce, 1 tablespoon dry sherry, 1/2 teaspoon sugar, salt and pepper to taste; simmer until thickened, stirring constantly.

Curried Chicken Crepes

- 1 batch crepes (about 16)
- 4 tablespoons butter or margarine
- 1 medium onion, chopped
- 1 cup finely diced celery
- 2 tablespoons all-purpose flour
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 2 teaspoons curry powder
- 1 cup chicken broth
- 3 cups diced cooked chicken
- 1/2 cup sour or heavy cream

Preheat oven to 375°F. Melt butter in large skillet; add onion and celery and saute until just tender-crisp. Stir in flour and seasonings and cook 5 minutes. Add broth and bring to simmer until thickened. Remove from heat and stir in chicken and cream. Place heaping tablespoon or two of mixture across center of each crepe, brown side out. Roll and place seam side down in buttered 13" x 9" baking pan. Brush or drizzle with melted butter. Bake 20-25 minutes or until hot and bubbling. Serve with crepes: Chutney, peanuts, shredded coconut, bacon bits.

Beef Stroganoff Crepes

- 1 batch crepes (about 16)
- 1/4 cup butter or margarine
- 1/2 cup minced onions
- 1 lb. ground beef (or 2 cups finely chopped cooked roast beef)
- 2 tablespoons all-purpose flour
- 2 teaspoons salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 1/4 teaspoon paprika
- 1 10-1/2 oz. can condensed cream of mushroom soup
- 1 cup sour cream

Preheat oven to 350°F. In skillet over medium heat, melt butter until hot, add onions and fry until golden. Add meat and next four ingredients. Fry, stirring, until meat is brown. Add undiluted soup; simmer 10 minutes, stirring occasionally. Remove from heat and stir in cream. Place heaping tablespoon or two of mixture across center of each crepe, brown side out. Roll and place seam side down in buttered 13" x 9" casserole. Drizzle or brush with melted butter. Bake 15-20 minutes until hot. Serve with additional sour cream, chopped parsley or chives.

Fresh Mushroom Crepes

- 1 batch crepes (about 16)
- 1 lb. fresh mushrooms
- 1/4 cup butter
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 1/2 teaspoon seasoned salt
- 2 packets of beef bouillon
- 4 tablespoons dry white wine
- 1 cup dairy sour cream
- 2 tablespoons minced chives

Slice mushrooms and sauté in skillet in butter about 4 minutes. Add salt, pepper, seasoned salt, bouillon and wine. Cook over medium heat several minutes. Stir in sour cream and chives. Heat but do not boil. Spoon about 4 tablespoons mushrooms and sauce onto center of crepes, browned side out, and fold over.

Ham 'n Eggs Hollandaise

1 batch basic or buckwheat crepes
Sliced boiled ham, circles preferably
Hard-cooked eggs, sliced (or soft scrambled eggs)
Asparagus spears, fresh or frozen cooked (optional)
Melted butter or margarine
Hollandaise Sauce (about 1/4 cup per crepe)

Preheat oven to 350°F. Assemble desired number of crepes by placing slice of ham on each crepe, brown side out. Trim ham slice to fit, if necessary. Arrange 4-5 slices of eggs or heaping spoonful of scrambled eggs and 2 or 3 asparagus spears across center. Spoon on a coating of Hollandaise sauce. Roll crepe and place seam side down in buttered baking dish. Brush or drizzle with melted butter. Bake 10-15 minutes until hot. Serve with additional warm Hollandaise sauce or cheese sauce.

Crepes Florentine

10-12 crepes
1 10 oz. package frozen chopped spinach
4 tablespoons butter or margarine
3 tablespoons all-purpose flour
1 cup milk
1/2 teaspoon salt
1/8 teaspoon each of nutmeg and pepper
1 cup shredded or diced swiss cheese (4-5 oz)
1 teaspoon grated onion Melted butter or margarine
Parmesan cheese, grated

Preheat oven to 375°F. Cook spinach and drain well; set aside. Melt butter in large (2 qt.) saucepan; remove from heat and add flour, stirring until well mixed. Add milk; return to heat and stir until smooth and thickened. Add salt, nutmeg, pepper, cheese, onion and spinach. Blend well; remove from heat when cheese is melted. On each crepe place one heaping tablespoon of spinach filling, brown side of crepe out. Roll and place seam side down in buttered 9" x 9" baking pan. Brush or drizzle with melted butter, sprinkle with grated parmesan. Bake 15-20 minutes or until hot. Variations: To spinach filling add finely diced cooked ham or before rolling, sprinkle filling with crumbled crisp bacon.

Crepes Manicotti

1 batch crepes (about 16)
1-1/2 cups (15 oz.) ricotta cheese
1/2 lb. mozzarella cheese, diced in 1/2 inch cubes
1/2 teaspoon salt
1/8 teaspoon pepper
2 eggs
1/4 cup grated parmesan cheese
2 tablespoons butter or margarine
1 teaspoon oregano (optional)
1 14 oz. jar Italian-style tomato sauce or homemade sauce

Preheat oven to 350° F. Mix all ingredients except tomato sauce. Place heaping table-spoon of mixture down center of each crepe (brown side out). Roll to cover filling and place each, seam side down, in 13" x 9" casserole. Cover down center of row of crepes with sauce. Top with additional parmesan cheese if desired. Bake at 350°F. for 25-30 minutes or until hot and bubbling. Serve two or three crepes per portion.

Seafood Crepes with Shrimp Sauce

8-10 crepes
2 tablespoons butter or margarine
1/2 cup thinly sliced green onions or scallions
3/4 cup thinly sliced celery
1 cup flaked Dungeness or king crabmeat (about 6 ounces)
1 cup cooked tiny shrimp (about 6 ounces)
1/2 cup mayonnaise
2 tablespoons diced pimento
1 teaspoon curry powder
1 teaspoon lemon juice

Sauce

1 10 oz. can condensed cream of shrimp soup
1 teaspoon lemon juice
1/2 can milk or half-and-half

Preheat oven to 350°F. In small skillet, saute onions and celery in butter until tender-crisp. Combine remaining ingredients in bowl; add celery and onion mixture. Place 1-2 heaping tablespoons of filling across center of each crepe, brown side out, and roll. Place in buttered 9" x 11" baking dish; cover with aluminum foil. Bake 15-20 minutes or until hot. Serve with hot sauce.

To make sauce: Combine ingredients in saucepan and heat, stirring until smooth and hot.

Mexican Enchiladas

12 corn meal crepes
1 lb. ground beef
1/2 cup chopped green or yellow onions
10 pitted ripe olives, sliced
1 teaspoon salt
1 clove garlic, minced
1-2 teaspoons chili powder
1-3/4 cups cubed sharp Cheddar cheese

Sauce

1 16 oz. can tomato puree or sauce
1 6 oz. can tomato paste
1 small onion, minced
1 teaspoon salt
2 teaspoons sugar
1 clove garlic, minced
1-2 teaspoons chili powder

Preheat oven 350° F. In large skillet, cook ground beef and onions until onions are soft and meat browned. Remove from heat, drain excess fat. Stir in olives, salt, garlic, chili powder and 1 cup of cheese. Place 1-2 heaping spoonfuls across center of each crepe, brown side out. Place seam side down in buttered 9" x 13" baking dish. Pour sauce down center of crepes. Bake 20-25 minutes or until hot and bubbly.

To make sauce: Combine all ingredients in saucepan. Bring to boil and simmer for 10 minutes. Stir in remaining 3/4 cup cheese. Taste for seasoning. Add extra chili powder if desired.

Turkey Hash Crepes

1 batch crepes (about 16)
2 cups diced cooked turkey
1 cup bread stuffing (leftover or dry mix)
1 cup giblet gravy
1 egg, slightly beaten
Cream or milk as needed

Preheat oven to 375°F. Combine turkey, stuffing, gravy and egg. Add cream or milk to moisten, if necessary. Place heaping tablespoon or two of mixture across center of each crepe, brown side out. Roll and place seam side down in buttered 9" x 9" (or larger) baking pan. Bake 15-20 minutes or until hot. Serve with any extra leftover gravy or with warmed cranberry sauce.

Lasagna Casserole

1 batch crepes (about 16)
1 qt. homemade sauce or 2 14 oz. jars Italian-style tomato sauce
1 lb. ground beef (if not used in sauce)
1 15 oz. container ricotta cheese
8-12 oz. mozzarella cheese, thinly sliced
1/2 cup grated parmesan cheese

Preheat oven to 350°F. In large skillet, brown beef (if used) until crumbly. Pour off excess fat and add to tomato sauce; bring to boil; remove from heat. In 13" x 9" baking pan, spread 1 cup sauce. Top with 5-6 crepes, overlapping as necessary. Spread with 1/2 of ricotta, 1/3 of cheese slices, 1/3 of grated parmesan and 1 cup sauce. Repeat. Top with remaining crepes, sauce, mozzarella and parmesan. Bake for 30 minutes or until bubbling hot. Let stand 10 minutes before serving; cut in squares.

Incredible Crepes for Kids

Peanut Butter Plus

Blend smooth or chunky peanut butter with a little softened butter or margarine until spreadable. Spread thinly on a crepe, brown side out. Then add any of the following: jam, jelly, marshmallow whip, bacon bits, sweet relish. Roll and serve cold or heat in a little butter in a skillet.

Sundae Crepes

Roll a scoop of any flavor of ice cream in a crepe and top with sundae sauce. Or for ice cream cups, brush unbrowned side of each crepe with melted butter place snugly over bottom of muffin or custard cups (buttered side up) and bake in 375°F oven until crisp, about 10 minutes. Cool and fill with ice cream, pudding, gelatin dessert or fruit.

Bananas in Wine Sauce

8 crepes
4 medium-ripe bananas
Lemon juice
4 tablespoons butter
1/2 cup dark brown sugar
1/2 teaspoon cinnamon
1/4 teaspoon nutmeg
1/3 cup dry red wine

Preheat oven 375°F. Peel and cut bananas in half, lengthwise. Sprinkle and toss with a little lemon juice to keep from darkening. Combine remaining ingredients in saucepan; bring to boil. Simmer, stirring, 10-15 minutes until syrupy. Roll half of a banana in each crepe, brown side out. Place seam side down in buttered 9" x 9" baking pan. Pour syrup over crepes. Bake 10-15 minutes until bananas are soft. Serve hot.

Sour Cream and Strawberries

1 batch crepes (about 16)
1 pint (2 cups) dairy sour cream
3 tablespoons sugar
2 tablespoons orange liqueur (Cointreau or Grand Marnier), optional
2 cups sweetened sliced strawberries
2 tablespoons butter or margarine
Confectioners' sugar

Combine sour cream, sugar and orange liqueur, if desired. Spread crepes with an equal amount of sour cream mixture and a few sliced berries; roll up. Arrange rolls in shallow casserole, cover and store in refrigerator until serving time. To heat, melt butter or margarine in crepes suzette or blazer pan of chafing dish over direct high flame. Heat crepe rolls; turning carefully to heat evenly. Add remaining strawberries; heat. Sprinkle with confectioners' sugar.

To flame, see page 4

Mincemeat with Rum Sauce

8 crepes
2 cups prepared mincemeat
1/4 cup butter or margarine
1/2 cup sugar
1 teaspoon grated lemon rind
1/4 cup light rum
1 egg, beaten

Spread mincemeat evenly on crepes, brown side out; fold each in quarters. Melt butter in chafing dish or skillet; add sugar, rind and rum and stir over medium heat until sugar dissolved. Reduce heat to low. Add a few spoonfuls to beaten egg and beat until foamy. Add egg mixture to rest of syrup. Crepes and warm over low heat.

Blueberry Crepes

1 batch crepes (about 16)
2 cups vanilla pudding, from package mix (favorite recipe), chilled
1 cup heavy cream, whipped
1/4 teaspoon nutmeg

Sauce

1/2 cup sugar
1 tablespoon cornstarch
1/4 cup water
1/4 cup light corn syrup
2 teaspoons lemon juice
2 cups blueberries, fresh or frozen

Combine filling ingredients; place 2-3 heaping tablespoons of mixture across center of each crepe, brown side out, and roll. Place on serving plate. Top with sauce and, if desired, a spoonful of sour cream or additional whipped cream.

To make sauce: Combine sugar and cornstarch in saucepan, mix. Stir in water, corn syrup and lemon juice until smooth. Stir in blueberries. Cook, stirring constantly, until sauce comes to a boil and is thickened. Refrigerate until cool.

Orange and Cream Cheese Palascintas

1 batch crepes (about 16)
8 oz. cream cheese, softened
1/4 cup butter or margarine, softened
2 tablespoons sugar
1 teaspoon vanilla
1 teaspoon grated lemon rind

Sauce

2/3 cup orange marmalade
1/3 cup orange juice
2 tablespoons butter or margarine
1 tablespoon lemon juice
1-1/2 teaspoons grated lemon rind

With spoon, blend filling ingredients and beat until light and fluffy. Spread each crepe, brown side out, almost to edge with filling, and roll. Place in well-buttered chafing dish or skillet, seam side down. Make sauce by combining ingredients in saucepan over medium heat. Boil gently until well combined and slightly thickened, about five minutes. Pour over crepes and heat until sizzling.

Optional: Add 1 cup well-drained mandarin oranges.

To flame: Pour 1/4 cup orange-flavored liqueur over crepes and sauce. Let heat for a minute. Then light with match. Serve as flame dies down.

Variation: Substitute apricot or peach jam for marmalade, or serve with hot, spiced apple-sauce instead of sauce.

Crepes Melba

8 crepes
1 10 ounce package frozen raspberries
1 10 ounce package frozen peaches or 4 fresh peaches, peeled and sliced
1 tablespoon cornstarch
1 tablespoon water
Vanilla ice cream (8 scoops), slightly soft

Defrost fruit. Heat raspberries in saucepan. Drain peaches if frozen. Combine cornstarch and water; add to raspberries. Cook until thickened and clear; add peaches. Spoon ice cream onto a crepe, brown side out, fold sides of crepe over ice cream and serve immediately with hot sauce.

Gateau Mocha

1 batch crepes (about 16)
1 5-1/2 ounce package vanilla instant pudding (six-serving size)
1 cup heavy cream
2 tablespoons confectioners' sugar
2 tablespoons cocoa
1 tablespoon instant coffee powder

Prepare instant pudding as package directs; let stand until firm. Combine remaining ingredients and beat at high speed until cream is stiff; refrigerate. Place a crepe on a serving plate and spread evenly with a thin layer of pudding, using a spatula. (Do not stir pudding). Place another crepe on top and spread. Repeat until all crepes are used. Frost stack of filled crepes (top and sides) with whipped cream frosting. Chill until served. Cut in 2" wedges with sharp knife. Do not keep more than 12 hours as pudding may liquify.

Variations: Substitute chocolate or lemon instant pudding and plain sweetened whipped cream. Top with toasted slivered almonds.

Fruit and Yogurt

Crepes

Yogurt, plain or vanilla
Fruit jam, syrup, preserves or sundae topping

For a quick dessert, thin any kind of fruit jam or preserves slightly with water or orange juice (use syrup or topping without thinning). Heat and stir for a minute or two in a saucepan. Place several spoonfuls of yogurt on a crepe (brown side out); roll up. Spoon hot sauce over.

Crepe Suzettes

1 batch crepes (about 16)
1/2 cup unsalted butter or margarine
4 tablespoons sugar
1/2 cup orange juice
1 teaspoon grated orange rind
1/4 teaspoon grated lemon rind
1/4 cup orange liqueur (Cointreau or Grand Marnier)
2 tablespoons rum or brandy

Make sauce in a chafing dish or large skillet over low heat, stirring ingredients until butter or margarine melts. Add 3 tablespoons orange liqueur. Fold crepes in quarters and arrange in sauce. Simmer 10 minutes over low heat, turning crepes and basting with sauce. Pour remaining liqueur, rum or brandy in center (do not stir). Let heat for a minute. Then light with match and serve when flame dies down.

Quick Ways with Crepes

Ideas for "instant" entrees, desserts and party treats.

Fill crepes with heated, canned pie filling (apple, cherry, blueberry), roll and serve topped with ice cream or whipped cream.

For a delicious companion dish to any meat, fry onions and fresh mushrooms in butter, roll in crepes and keep hot in oven until served.

Moisten canned corned or roast beef hash with milk or broth until it's spreadable. Spoon onto crepes, roll and brush with melted butter. Bake until hot.

Leftover crepes make good "noodles" in soup. Just roll crepes tightly and slice crosswise. Add to soup just before serving.

Fresh fruit of any kind, combined with yogurt or sour cream makes a breakfast filling for crepes.

Crepes folded in quarters can be heated in maple syrup or honey thinned with orange juice.

Canned tuna or salmon combined with a thick white (cream) sauce can be rolled in a crepe, then baked until hot.

For extra seasoning, try sliced ripe olives, diced pimiento, sliced hard cooked eggs. Add lemon juice to taste.

For appetizers at a party, let your guests *make their own* crepes and spread them with various dips, then fold them in quarters to eat.

We have tried to give you new and appealing recipes and ideas that are suitable for *every day use*. Additional recipes and fillings can be obtained from any good cook book. Won't you share with us recipes that you have created?

A short supply cord is provided to reduce the hazards of becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

The electrical cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

LIMITED WARRANTY

SALTON warrants that this appliance shall be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. During that period these defects will be repaired or the product will be replaced at SALTON'S option without charge. This warranty covers normal consumer usage and does not cover damage which occurs in shipment or failure which results from alteration, accident, misuse, abuse, neglect, commercial use, or improper maintenance.

TO RETURN FOR SERVICE

1. Securely package and return the product PREPAID to:
SALTON CANADA, 825E Tecumseh, Pointe Claire, Québec H9R 4T8
2. Be sure to enclose your name, address, postal code, date of purchase (or receipt as a gift), and description of defect.
3. To ensure prompt «In-Warranty» service, be sure to include proof of purchase. We recommend you take the necessary precaution of insuring the parcel.
4. For repairs not covered by the Warranty, you will be advised of the cost of repair in advance, and upon receipt of your cheque or money order, the repairs will be completed and the product returned to you.

SALTON CANADA

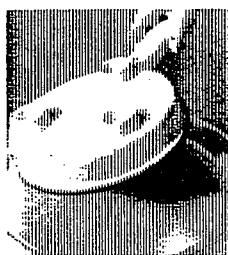
825E Tecumseh, Pointe Claire, Québec H9R 4T8

salton®

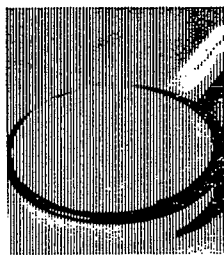


Livre de recettes

Crêpière Electrique Modèle CM-5



Tremper



Cuire



Empiler

Toutes les instructions nécessaires pour réussir des crêpes parfaites depuis la confection de la pâte jusqu'à la dégustation avec en plus le mode d'emploi et d'entretien de votre crêpière électrique Salton.

RÉCAUTIONS À PRENDRE

Lire toutes les instructions.

Ne pas toucher les surfaces brûlantes. Saisir l'appareil par la queue.

Pour prévenir les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute autre partie du corps de la crêpière ou de la queue, sous l'eau ou tout autre liquide.

Seule la surface de cuisson devrait se trouver en contact avec la pâte.

Tout appareil électrique employé par des enfants ou en usage dans leur voisinage immédiat doit rester sous la surveillance constante d'un adulte.

Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et laisser refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.

Ne pas employer des appareils dont le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux ou endommagé.

Retourner l'appareil à l'usine pour examen, réparation ou remplacement. (Voir garantie).

L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut présenter des dangers.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

Veiller à ce que le cordon reste sur la table ou le comptoir et qu'il ne soit pas en contact avec des surfaces brûlantes.

1. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique en fonctionnement ou dans un four chauffé.

Brancher la fiche dans une prise murale seulement.

N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.

Cette crêpière est conçue pour usage ménager seulement.

CONSERVER PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Surface de cuisson anti-adhésive

La surface anti-adhésive n'est pas couverte par la garantie. Des ustensiles pointus, des tampons à curer ou des nettoyeurs abrasifs ne devraient pas être utilisés sur la surface. La surface restera anti-adhésive pendant des années avec un nettoyage prudent et des précautions adéquates durant l'emploi et le remisage.

Remarques concernant les crêpes et les pâtes

La crêpe est une délicieuse "enveloppe" pour tous les genres de garnitures imaginables.

Une façon simple et imaginative pour faire durer des aliments chers et d'accommoder les restes...

pour vos réceptions, un hors-d'oeuvre, un plat de résistance ou un dessert qui rendra le repas mémorable...

une collation "instantanée" des petites heures ou un régal pour le déjeuner du dimanche, avec des crêpes déjà prêtes dans le réfrigérateur ou le congélateur...

pour vos invités, un hors-d'oeuvre inusité qu'ils confectionneront eux-mêmes et décoreront au gré de leur fantaisie...

une version différente, tendre et légère pour les plats de pâtes, tels que lasagnes, cannelloni, manicotti et même nouilles...

un bon moyen de rendre plus appétissants le repas des enfants, le dîner pour deux ou pour un, le plat des soirs du "qu'est-ce qu'on pourrait bien manger?"...

Un plat bien plus facile à préparer et à servir que ne le pensent vos invités, les vôtres ou même vous!

L'origine des crêpes remonte loin dans l'histoire et chaque pays du monde pourrait en réclamer la paternité parce que personne ne pourrait nommer son inventeur. A l'origine, la crêpe qui a évolué au cours des siècles était sans doute un mélange d'eau et de farine cuit dans le feu pour servir de récipient à d'autres préparations, bien avant l'invention des assiettes et plats (ou des tartines). Parmi les descendants savoureux, nous pouvons inclure les tortillas mexicaines, les blinis russes, les blintzes à la juive, les palascintas hongroises, les egg-rolls chinois, les manicotti italiens et bien d'autres encore.

La grande variété de crêpes, de garnitures et de sauces permet la préparation d'une infinité de plats - et même si le cœur vous en dit, de créer de nouvelles recettes!

Dans toutes les pâtes à crêpes, les proportions de farine, d'oeufs et de liquide peuvent varier afin de produire une crêpe aussi fine que de la dentelle, une crêpe bien robuste et épaisse ou une riche crêpe aux oeufs. L'addition de beurre ou de margarine ajoute du goût et permet à la crêpe de glisser hors de la poêle. L'huile peut faire adhérer légèrement les crêpes. Le sucre les rend croustillantes, mais elles peuvent se briser lorsqu'on les roule.

Etant donné que les crêpes de dessert sont servies avec garniture souvent accompagnée de crème sucrée, vous pouvez employer une pâte de base non sucrée pour les crêpes que vous désirez plier ou rouler.

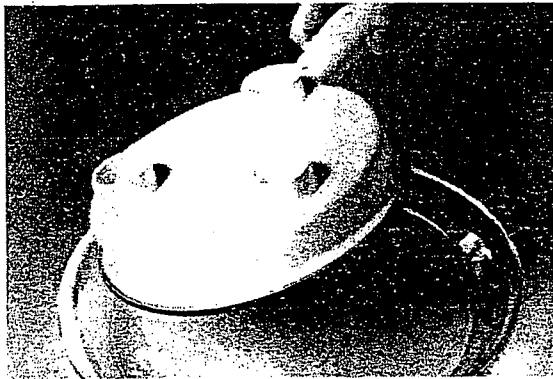
Comment faire des crêpes

Avant d'utiliser cette crêpière pour la première fois, apprêtez la surface anti-adhésive en l'essuyant avec un torchon de papier imprégné d'huile de table, beurre ou graisse de cuisine.

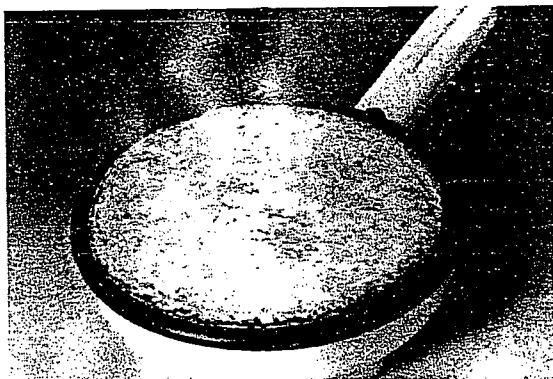
Préparez une des recettes pour la pâte au moins une heure d'avance. Vous utiliserez toute la pâte (14 - 16 crêpes) puisque toutes les crêpes non consommées se conserveront plusieurs jours au réfrigérateur ou un mois dans le congélateur.

Versez la pâte dans un récipient peu profond ou dans un moule à tarte, en verre, métal ou feuille d'aluminium sensiblement plus grand que la crêpière. Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 volts c.a. et faites chauffer la crêpière jusqu'à ce que le témoin lumineux s'allume (3 minutes environ), pour indiquer que la crêpière est prête à être trempée dans la pâte.

Retournez la crêpière (avec témoin lumineux sur

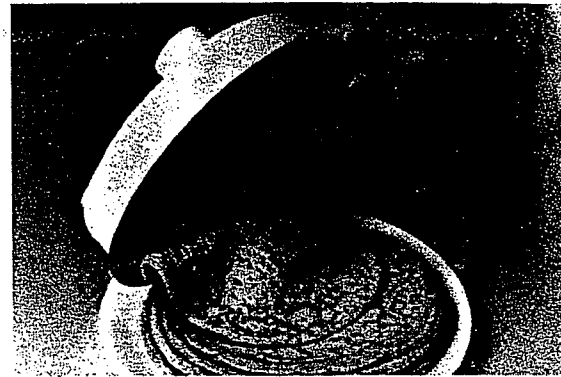


"on") et trempez dans la pâte en présentant d'abord légèrement un bord, ensuite à plat pour enduire la surface presque jusqu'au bord.



Retirez de la pâte et retournez la crêpière sur ses pieds. Le témoin lumineux s'éteindra. L'action de tremper et de retirer l'appareil ne devrait pas prendre plus de 3 secondes. La crêpe est cuite lorsque le témoin lumineux s'allume ou lorsque les bords de la crêpe deviennent légèrement dorés et que le dégagement de la vapeur a pratiquement cessé (45 secondes environ).

Retournez la crêpière au-dessus d'une assiette couverte d'un torchon ou d'une serviette. Si la crêpe ne tombe pas, détachez le bord avec une petite spatule en plastique ou un couteau. (Il est



superflu de dorer l'autre côté).

Poursuivez la confection des crêpes - aucune période d'attente n'est requise. Trempez à nouveau comme susmentionné. Le témoin lumineux indiquera quand la crêpe est faite à point. Les changements d'ingrédients ou les préférences individuelles, en ce qui concerne la couleur, affecteront le temps de cuisson d'une crêpe: Par conséquent, il ne sera pas toujours nécessaire de tenir compte du témoin lumineux.

Empilez les crêpes au fur et à mesure de leur confection. Inutile de poser un papier ciré entre-elles. Vous pouvez les couvrir avec une feuille d'aluminium si vous aimez les garder chaudes et moelleuses. Ceci n'est pas nécessaire pour des crêpes à garnir et/ou à napper de sauce, de crème et à réchauffer.

La première ou les deux premières crêpes peuvent être trop fines ou avoir des trous, surtout si la pâte est mousseuse par l'action du mélangeur ou du fouet électriques. La dernière crêpe peut ne pas adhérer à la crêpière s'il ne reste que peu de pâte et que l'appareil touche le fond du récipient. Vous pouvez conserver la quantité restante de pâte.

Si les crêpes adhèrent à la crêpière, vérifiez la recette - des recettes utilisant de l'huile à la place du beurre ou de margarine ou des recettes contenant du sucre peuvent provoquer une légère adhérence. Il peut être nécessaire d'essuyer la surface de la crêpière avec une noisette de beurre sur un torchon de papier avant de faire la première crêpe ou entre chaque trempage.

Si la crêpière est trempée et maintenue pendant trop longtemps dans la pâte elle n'adhérera pas à la "Surface de cuisson anti-adhésive". Le procédé de trempage ne pourra donc prendre que quelques secondes à peine.

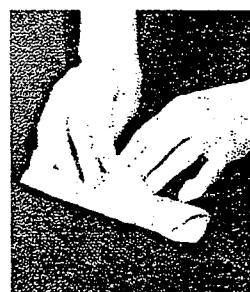
Pour servir

En débutant avec une pile de crêpes plates, vous pouvez les utiliser de maintes façons suivant que vous désirez une crêpe simplement nappée d'une sauce, d'une crème ou richement garnie. Elles peuvent être servies froides, tièdes ou chaudes, passées au four, gratinées ou frites à l'huile. Voici quelques conseils sur la façon de manipuler les crêpes. Voyez les recettes sur les différentes formes qu'on peut leur donner.

Les crêpes se plient en quatre lorsqu'on les sert nature ou farcies d'une garniture peu épaisse, servies avec une sauce ou une crème ou "toutes chaudes hors de la poêle" pour plonger dans les trempettes.



Ou roulées...fourrées de quelques cuillerées d'un mélange quelconque et vite passées au four, ou fourrées de mousse froide, crème glacée ou crème fouettée.



Ou pliées comme une enveloppe pour hors-d'œuvre, ravioli et bouchées de toutes sortes.



Ou empilées pour en faire un gâteau ou un plat au four garni de farces appropriées à servir chaud ou froid.

Crêpes flambées

En général, un dessert de crêpes servi avec une sauce ou une crème dans un plat à feu ou poêle est tout indiqué pour être flambé, ce qui rehausse le goût et est de plus très spectaculaire. Eau de vie, cognac, rhum ou liqueurs à forte teneur d'alcool peuvent être utilisés. L'eau de vie et les liqueurs fruitées, tels que kirsch, Cointreau ou Grand Marnier sont les plus appréciées.

Pour qu'elles flambent bien, il faut que les crêpes et la liqueur soient chaudes. Lorsque les crêpes sont prêtes, mettez sur feu doux, arrosez de quelques cuillerées de liqueur pour en couvrir la sauce. Ne jamais faire bouillir, ni mélanger, mais laissez réchauffer durant quelques minutes.

Approchez ensuite la flamme d'une longue allumette (et en vous tenant à distance) du bord de la poêle, au-dessus des crêpes jusqu'à ce que l'alcool flambe. Attendre que les flammes s'éteignent avant de servir. Ne jamais rajouter de liqueur pendant que l'alcool précédent brûle.

Tenir les crêpes chaudes

Si vous désirez servir les crêpes chaudes sans les passer au four, les gratiner ou les griller, couvrez simplement la pile de crêpes dès leur confection avec une feuille d'aluminium. Ou placez-les sur une claie ou un écran perforé (telle une grille métallique anti-éclaboussures), au-dessus d'un poêlon contenant un pouce d'eau cuisant à petits bouillons.

Congelez ou réfrigérez

Les crêpes se conservent un mois au congélateur, une semaine dans le réfrigérateur. Posez simplement une pile de crêpes sur une feuille d'aluminium ou de papier ciré, insérez le tout dans un grand sac en plastique conçu pour la conservation des aliments, fermez hermétiquement en expulsant l'air contenu dans le sac.

Pour servir, laissez reposer les crêpes à la température ambiante de la pièce. Elles se sépareront facilement. Si vous êtes pressée, faites chauffer feu doux la pile couverte de feuille d'aluminium dans un récipient à fond plat.

Entretien et rangement

Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir. Essuyez simplement avec un linge doux, une éponge ou un torchon de papier. Placez la crêpière dans un sac en plastique propre et ne pas endommager la surface de cuisson lorsqu'elle est remise. Nous recommandons vivement de conserver le carton original pour protéger l'appareil dans vos armoires.

Pâte de base

Nous suggérons de débiter par les recettes de pâte données ci-dessous. Elles se trempent, se cuisent et se détachent facilement de la crêpière. Les crêpes se plient et se roulent bien et elles se conservent des semaines au congélateur, quelques jours au réfrigérateur.

La pâte peut s'employer immédiatement, quoique le fait de la laisser reposer une heure ou deux produira des crêpes plus tendres. La pâte peut être réfrigérée jusqu'à trois jours pour l'employer selon vos besoins.

- 1 tasse de farine tout usage, pré-tamisée
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de lait
- 1/2 tasse d'eau
- 1/4 c. à thé de sel
- 2 c. à table de beurre ou de margarine fondue

Placez les ingrédients dans le récipient du mélangeur, dans l'ordre donné. Mélangez durant 30 secondes, arrêtez et grattez les parois intérieures. Continuez à mélanger durant 30-60 secondes jusqu'à consistance homogène. Ou mélangez dans un bol avec un fouet ou un malaxeur, en combinant d'abord la farine et les oeufs et en ajoutant graduellement le liquide. Battez jusqu'à consistance homogène et ajoutez les autres ingrédients. Quantité suffisante pour 16 crêpes.

NOTE: Bien mesurer la farine et le liquide, la consistance de la pâte ayant une grande importance (consistance d'une crème épaisse). Remplir une tasse à ras de farine pré-tamisée que vous égaliserez avec le côté droit d'un couteau ou d'une spatule.

Variantes

Crêpes riches aux oeufs

- 1 tasse de farine tout usage, pré-tamisée
- 3 oeufs
- 3/4 de tasse de lait
- 3/4 de tasse d'eau
- 1/4 c. à thé de sel
- 2 c. à table de beurre ou de margarine fondue.

Crêpes à la farine de maïs

- Délicieuses avec garnitures de style mexicain ou toute autre garniture consistante:
- 1/2 tasse de farine de maïs jaune
- 1/2 tasse d'eau bouillante

Combinez, mélangez de façon homogène et laissez refroidir légèrement.

Ajoutez ensuite:

- 3 oeufs
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de farine tout usage, pré-tamisée
- 2 c. à table de beurre ou de margarine fondue

Bien mélanger et ajouter pour suivre:

- 3/4 de tasse de lait, bien mélanger. Brassez la pâte de temps à autre pendant le trempage si la farine de maïs tend à se déposer au fond

Mélange à crêpes au sarrasin

Préparez de savoureuses crêpes nourrissantes pour servir comme entrée avec garnitures de fruits:

- 1 tasse de mélange à crêpes à la farine de sarrasin (ou 2/3 de tasse de farine de sarrasin, plus 1/2 c. à thé de sel)

1 oeuf

1 tasse de lait

3 c. à table de beurre ou de margarine fondue

NOTE: Un mélange à crêpes ordinaire peut être substitué. Les mélanges ayant tendance à varier, l'addition d'un peu plus de lait peut être nécessaire.

Roulade aux saucisses

1 pile de crêpes (16 environ)

Petites saucisses de porc (cuites et rissolées) ou des saucisses de Francfort coupées en deux

Moutarde préparée

Huile

Repliez et roulez une crêpe (côté doré à l'intérieur) autour d'une saucisse que vous aurez enduite de moutarde. Chauffez 1/4" d'huile dans une poêle sur feu moyen. Lorsque l'huile est chaude mais non fumante, faites frire quelques crêpes en une fois, en les déposant d'abord sur le point de raccord et en les retournant ensuite sur l'autre face. Surveillez attentivement car elles deviennent rapidement dorées et croustillantes. Servez très chaud. Note: pour des hors-d'oeuvre miniatures, coupez en longueurs de 1-1/2 à 2" et faites tenir avec des cure-dents.

Fromage crème "et cetera"

1 pile de crêpes (16 environ).

1 paquet de fromage crème 8 oz

Assaisonnement: tout ce qui s'allie bien au fromage crème, tels que rondelles d'olives, morceaux de bacon, filets ou pâte d'anchois, un filet de sauce Worcestershire, confiture, raifort, relish, et cetera!

Huile

Coupez le fromage crème réfrigéré en 16 tranches environ de 1/2 oz; placez une tranche au centre de chaque crêpe (côté doré au-dessus). Couvrez avec un des assaisonnements. Pliez les crêpes en forme d'enveloppe et déposez la face de raccord sur une assiette. Chauffez 1/4" d'huile dans une poêle sur feu modéré jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais non fumante. Faites frire quelques crêpes en une fois, en les posant d'abord sur la face de raccord, puis retournez-les. Surveillez attentivement car elles deviennent rapidement dorées et croustillantes. Egouttez sur un essuie-tout et servez chaud. Note: des hors-d'oeuvre que chacun peut garnir selon son goût.

Swiss-Salami

Crêpes

Fromage suisse en tranches

Salami en tranches (ou jambon cuit)

Coupez le fromage et le salami en fins bâtonnets de 1/4" (julienne) de 3 pouces de longueur au moins. Placez 4 à 5 bâtonnets de chaque ingrédient au centre de la crêpe (sur le côté doré). Pliez et enveloppez la garniture en roulant la crêpe. Chauffez 1/4" d'huile dans une poêle sur feu modéré jusqu'à ce qu'elle soit chaude mais non fumante. Faites frire quelques crêpes en une fois, d'abord sur la face de raccord, ensuite sur l'autre face. Surveillez attentivement car elles deviennent rapidement dorées et croustillantes. Egouttez sur un essuie-tout et servez chaud.

Tacos

1 pile de crêpes à la farine de maïs (16 environ)

1 lb de viande de boeuf haché

2 petits oignons hachés finement

1 enveloppe de mélange d'assaisonnement pour tacos (1-1/4 oz)

3/4 à 1 tasse d'eau (pour la quantité, voyez la recette de la garniture sur le paquet)

Dans un grand poêlon, faites sauter et cuire le hachis de boeuf et les oignons jusqu'à ce que la viande se réduise en particules et que les oignons soient tendres. Egouttez l'excès de graisse. Ajoutez le mélange d'assaisonnement et l'eau; faites mijoter de 15 à 20 minutes. Déposez à la cuillère une ou deux c. à table combles de farce chaude au centre de chaque crêpe; côté doré à l'extérieur. Roulez les crêpes et gardez au chaud dans un four doux. Servez nappées d'un peu de sauce à tacos peu ou fort épicée. Garnitures facultatives: laitue râpée, fromage fort râpé, tomates fraîches hachées.

Blinis

1 pile de crêpes à la farine de sarrasin, chaudes (16 environ)

1 bocal de caviar rouge 4 oz

1/2 pinte de crème sûre

3 oeufs durs, hachés finement

1 gros oignon haché finement

Employez des crêpes fraîchement préparées ou réchauffez celles du congélateur ou du réfrigérateur à four doux. Mélangez le caviar et la crème sûre et placez dans un bol à servir. Disposez les oeufs et l'oignon dans des ravers. Vos invités déposeront un peu de ces garnitures sur les crêpes, les replieront et les dégusteront à la main.

Blintzes

1 pile de crêpes (16 environ)

2 tasses de fromage cottage à grains fins

1 oeuf bien battu

1 c. à table de sucre

1 c. à thé de zeste de citron râpé

Mélangez le fromage, l'oeuf, le sucre et le zeste. Garnissez d'une noix de ce mélange le centre du côté bruni de chaque crêpe. Repliez les bords de la crêpe par dessus la garniture en une enveloppe bien hermétique. Déposez les crêpes sur une assiette, bords repliés en dessous. Dans une poêle à frire, chauffez sur feu moyen une nappe d'huile d'environ 1/4" jusqu'à ce que l'huile soit bien chaude, mais sans dégager de fumée. Faites frire quelques blintzes en une fois, le côté des pliures en-dessous d'abord avant de les retourner.

Surveillez la cuisson de près parce que les blintzes doront vite et deviendront rapidement croustillants. Laissez égoutter sur un torchon de papier et servez très chaud. Vous pouvez, selon le goût, les couvrir à la crème sûre, compote de pommes, des fruits frais ou du sucre de confiserie.

Eggrolls - farcis au porc ou au poulet

1 pile de crêpes (16 environ)

2 tasses de porc ou de poulet cuit finement haché

1 boîte d'une livre de chow mein au poulet ou sans viande

1 c. à table de sauce soya

2 c. à table d'huile

Moutarde préparée, forte ou légère

Dans un bol, mélangez le porc ou le poulet, le chow mein et la sauce de soya. Déposez une ou deux c. à table bien remplies dans le centre, du côté brun de la crêpe. Repliez les bords sur la garniture et placez les crêpes, sur une assiette, bords pliés en dessous. Dans une poêle à frire, faites chauffer de l'huile à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit très chaude mais sans fumée. Faites frire quelques crêpes farcies en une fois, bords pliés en dessous d'abord avant de les retourner. Surveillez attentivement la cuisson parce que les crêpes doront rapidement et deviendront vite croustillantes. Laissez égoutter sur un essuie-tout en papier et servez chaud avec de la moutarde ou de la sauce chinoise. Excellent plat d'accompagnement avec du riz chaud et une salade de concombres et carottes râpés.

Sauce chinois

Dans un petit poêlon, mélangez une c. à table de fécule de maïs avec une c. à table d'eau. Ajoutez une tasse de bouillon de poulet, 1 c. à table de sauce soya, une c. à table de sherry sec, 1/2 c. à thé de sucre, sel et poivre au goût. Laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe en tournant continuellement.

Crêpes de poulet au cari

Une pile de crêpes (environ 16)
4 c. à table de beurre ou de margarine
1 oignon moyen émincé
1 tasse de céleri finement haché
2 c. à table de farine tout usage
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre
2 c. à thé de cari en poudre
1 tasse de bouillon de poulet
3 tasses de poulet cuit en cubes
1/2 tasse de crème sûre ou de crème fraîche

Faites chauffer le four à 375°F. Dans une grande poêle, faites sauter l'oignon et le céleri au beurre pour une cuisson encore croustillante mais presque à point. Ajoutez la farine et les épices, mélangez et laissez cuire pendant 5 minutes. Versez le bouillon et amenez à ébullition jusqu'à épaississement. Retirez du feu et ajoutez en mélangeant le poulet et la crème. Déposez une ou deux c. à table combles de ce mélange au centre, sur le côté pâle de chaque crêpe. Roulez et déposez, bords libres en dessous dans un moule à four beurré de 13" x 9".

Badigeonnez ou arrosez de beurre fondu. Laissez cuire au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le plat soit chaud et bouillonne. Avec ces crêpes, vous pouvez servir du chutney, des arachides, de la noix de coco râpée, des croustillons de bacon.

Crêpes au boeuf Stroganoff

Une pile de crêpes (16 environ)
1/4 tasse de beurre ou de margarine
1/2 tasse d'oignon émincé
1 lb de boeuf haché (ou 2 tasses de rôti de boeuf cuit, finement haché)
2 c. à table de farine tout usage
2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre
1/4 c. à thé de paprika
1 boîte de 10 1/2 oz de soupe condensée de champignons
1 tasse de crème sûre

Faites chauffer le four à 350°F. Dans une poêle faites revenir du beurre à feu moyen et jetez-y les oignons pour les dorer. Ajoutez la viande et les quatre ingrédients mentionnés. Faites frire en tournant jusqu'à ce que la viande ait bruni. Ajoutez la soupe non diluée, laissez mijoter pendant 10 minutes en tournant de temps à autre. Retirez du feu et mélangez la crème en tournant constamment. Déposez une ou deux grosses c. à table du mélange au centre, du côté pâle de chaque crêpe. Roulez et déposez bords libres en dessous dans un plat beurré allant au four, de 13" x 9". Badigeonnez ou arrosez de beurre fondu. Laissez cuire au four pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le plat soit bien chaud. Servez avec bol de crème sûre, du persil et de la ciboulette hachés.

Crêpes aux champignons frais

1 pile de crêpes (16 environ)
1 lb de champignons frais
1/4 de tasse de beurre
1/2 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé de sel assaisonné
2 paquets de bouillon de boeuf
4 c. à table de vin blanc sec
1 tasse de crème sûre de laiterie
2 c. à table de ciboulette émincée

Faites sauter les champignons en tranches dans le beurre pendant près de 4 minutes. Ajoutez le sel, le poivre, le sel assaisonné, le bouillon et le vin. Laissez cuire à feu moyen pendant plusieurs minutes. Mélangez la crème sûre et la ciboulette. Faites chauffer le mélange mais sans le faire bouillir. Déposez environ 4 c. à table de champignons et de sauce au centre du côté pâle de chaque crêpe et repliez.

Jambon et oeufs à la sauce Hollandaise

1 pile de crêpes ordinaires ou au sarrasin
Tranches (rondes de préférence) de jambon bouilli
Oeufs durs, tranchés (ou légèrement brouillés)
Pointes d'asperges fraîches ou congelées, cuites (facultatif)
Beurre ou margarine fondu
Sauce Hollandaise (environ 1/4 de tasse par crêpe)

Chauffer le four à 350°F. Préparer le nombre de crêpes désirées, côté bruni en dessous. Placer une tranche de jambon sur chacune d'elles. Couper le jambon si nécessaire. Déposer 4 ou 5 tranches d'oeufs ou une cuillerée à table comble d'oeufs brouillés et 2 ou 3 pointes d'asperges au milieu. Couvrir de sauce hollandaise. Rouler la crêpe et déposer, côté plié en dessous, dans un plat graissé allant au four. Enduire les crêpes de beurre fondu. Chauffer au four 10 à 15 minutes. Servir avec une sauce hollandaise ou au fromage chaude.

Crêpes florentines

10 à 12 crêpes
1 paquet de 10 oz d'épinards hachés et congelés
4 c. à table de beurre ou de margarine
3 c. à table de farine tout usage
1 tasse de lait
1/2 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de noix de muscade et de poivre
1 tasse de fromage suisse en lamelles ou découpé en dés (4 à 5 oz)
1 c. à thé d'oignon râpé
Beurre ou margarine fondu
Parmesan râpé

Faites chauffer le four à 375°F. Faites cuire les épinards et égouttez bien; mettez de côté. Faites fondre le beurre dans une grande casserole; retirez

du feu et ajoutez la farine tout en remuant jusqu'à ce que vous obteniez un mélange homogène. Ajoutez le lait; remettez sur le feu et remuez jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et onctueuse. Ajoutez le sel, la noix de muscade, le poivre, le fromage, l'oignon et les épinards. Mélangez bien; retirez du feu lorsque le fromage est fondu. Placez une c. à table comble de ce mélange aux épinards au centre de chaque crêpe, côté bruni en-dessous. Roulez les crêpes et déposez-les dans un plat à four beurré de 9" x 9", en ayant soin de placer la "couture" en-dessous. Badigeonnez ou aspergez de beurre fondu, saupoudrez de parmesan râpé. Passez au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mets soit chaud. Variantes: à cette garniture aux épinards, vous pouvez ajouter du jambon cuit finement haché ou, avant de rouler les crêpes, déposer sur la garniture de menus morceaux de bacon bien croquant.

Crêpes Manicotti

- 1 pile de crêpes (environ 16)
- 1-1/2 tasse (15 oz) de fromage ricotta
- 1/2 lb de fromage mozzarella coupé en dés de 1/2 pouce
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de poivre
- 2 oeufs
- 1/4 tasse de fromage parmesan râpé
- 2 c. à table de beurre ou de margarine
- 1 c. à thé d'origan (facultatif)
- 1 bocal de sauce italienne commerciale aux tomates ou faite maison

Chauffer le four à 350°F. Mélanger tous les ingrédients sauf la sauce aux tomates. Placer une cuillerée à table comble de ce mélange au centre de chaque crêpe (côté bruni en-dessous).

Rouler de façon à couvrir la garniture et déposer, côté plié en dessous, dans une casserole de 13" x 9". Remplir les interstices de sauce aux tomates et parsemer le tout de fromage parmesan si désiré. Cuire à 350°F pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que ce soit très chaud et bouillonnant. Servir deux ou trois crêpes par personne.

Crêpes aux fruits de mer avec sauce aux crevettes

- 8 à 10 crêpes
- 2 c. à table de beurre ou de margarine
- 1/2 tasse d'oignons verts ou d'échalotes hachés finement
- 3/4 tasse de céleri haché finement
- 1 tasse de miettes de crabe Dungeness ou de crabe entier (environ 6 onces)
- 1 tasse de petites crevettes cuites (environ 6 onces)
- 1/2 tasse de mayonnaise
- 2 c. à table de piment haché
- 1 c. à thé de poudre de cari
- 1 c. à thé de jus de citron

Sauce

- 1 boîte de 10 oz de potage condensé de crème de crevettes

- 1 c. à thé de jus de citron
- 1/2 boîte de lait ou de lait et crème moitié-moitié

Faites chauffer le four à 350°F. Dans une petite poêle, faites sauter les oignons et le céleri dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais encore légèrement croquants. Mélangez les autres ingrédients dans un bol; ajoutez le mélange céleri et oignons. Placez 1 ou 2 c. à table combles de cette garniture au centre de chaque crêpe, côté bruni en-dessous. Roulez les crêpes et déposez-les dans un plat à four beurré de 9" x 11". Couvrez de papier d'aluminium. Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mets soit chaud. Servez avec une sauce chaude.

Pour faire la sauce: combinez les divers ingrédients dans une casserole et chauffez tout en remuant, jusqu'à ce que la sauce soit chaude et onctueuse.

Enchiladas mexicaines

- 12 crêpes à la farine de maïs
- 1 lb de boeuf haché
- 1/2 tasse d'oignons verts ou jaunes hachés
- 10 olives mûres et dénoyautées, coupées en rondelles
- 1 c. à thé de sel
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 - 2 c. à thé de poudre de chili
- 1-3/4 tasse de fromage cheddar fort, découpé en dés

Sauce:

- 1 boîte de 16 oz de purée de tomates ou de sauce tomates
- 1 boîte de 6 oz de pâte de tomates
- 1 petit oignon émincé
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de sucre
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 - 2 c. à thé de poudre de chili

Faites chauffer le four à 350°F. Dans une grande poêle à frire, faites cuire le boeuf haché et les oignons jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que la viande soit brune. Retirez du feu, égouttez l'excès de graisse. A ce mélange, ajoutez les olives, le sel, l'ail, la poudre de chili et 1 tasse du fromage. Placez 1 ou 2 c. à table combles de ce mélange au centre de chaque crêpe, côté bruni en-dessous. Roulez les crêpes et déposez-les dans un plat à four beurré de 9" x 13", en ayant soin de placer la "couture" en-dessous. Passez au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que votre mets soit très chaud et bouillonnant.

Pour faire la sauce: mélangez tous les ingrédients dans une casserole. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 10 minutes. Ajoutez les 3/4 de tasse de fromage qui reste. Goûtez pour vérifier l'assaisonnement. Si nécessaire, ajoutez un peu de poudre de chili.

Crêpes au hachis de dinde

1 pile de crêpes (16 environ)
2 tasses de dinde cuite et coupée en dés
1 tasse de farce à base de pain (restes ou préparation commerciale)
1 tasse de sauce aux abats
1 oeuf légèrement battu
Crème ou lait selon le besoin

Faites chauffer le four à 375°F. Mélangez la dinde, la farce, la sauce et l'oeuf. Ajoutez de la crème ou du lait pour humidifier le mélange si nécessaire. Placez une ou deux c. à table comblées de ce mélange au centre de chaque crêpe, côté bruni en-dessous. Roulez les crêpes et déposez-les dans un plat à four beurré de 9" x 9" (ou plus grand), en ayant soin de placer la "couture" en-dessous. Faites cuire au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le mets soit chaud. Servez accompagnées de n'importe quelle sauce à la viande qui pourrait vous rester ou avec de la sauce aux canneberges chaude.

Ragoût à la lasagnes

1 pile de crêpes (16 environ)
1 pinte (environ 1 litre) de sauce tomates maison ou 2 bocaux de 14 oz de sauce tomates à l'italienne
1 lb de boeuf haché (si vous ne l'avez utilisé dans la sauce)
1 paquet de 15 oz de fromage ricotta
8 à 12 oz de fromage mozzarella en tranches fines
1/2 tasse de fromage parmesan râpé

Chauffez le four à 250°F. Dans une grande poêle à frire, faites brunir le boeuf (si vous l'utilisez) jusqu'à ce qu'il se défasse en menues parcelles. Egouttez l'excès de graisse et ajoutez le boeuf à la sauce tomates, amenez à ébullition; retirez du feu. Dans un plat à four de 13" x 9", étalez 1 tasse de sauce. Sur ce fond de sauce, déposez 5 à 6 crêpes en les chevauchant au besoin. Saupoudrez de la moitié du fromage ricotta, 1/3 des tranches de fromage mozzarella, 1/3 du parmesan râpé et versez encore une tasse de sauce. Répétez en couches successives. Sur le dessus, étalez le reste des crêpes ainsi que le reste de la sauce, du fromage mozzarella et du parmesan. Passez au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le mets soit bouillonnant. Laissez reposer 10 minutes avant de servir et découpez en carrés.

Crêpes surprises pour les enfants

Beurre d'arachides enrichi

Mélangez en crème avec du beurre ou de la margarine, du beurre d'arachides onctueux ou croquant jusqu'à l'obtention d'un mélange pouvant facilement se tartiner. Étalez une fine couche sur la crêpe, côté bruni en dessous. Ensuite, ajoutez l'une des garnitures suivantes: confiture, gelée, crème de guimauve fouettée, parcelles de bacon, sauce "relish" sucrée. Roulez la crêpe et servez-la froide ou chauffez-la dans une poêle à frire avec un peu de beurre.

Crêpes à la crème glacée

Dans une crêpe, enroulez une portion de crème glacée de n'importe quel parfum et nappez de sirop à glaces. Ou, pour faire des coupes à la crème glacée, badigeonnez le côté non doré de chaque crêpe d'un peu de beurre fondu, arrangez bien la crêpe (côté beurré vers l'extérieur) autour de la paroi externe de moules à muffins ou crème pâtissière, puis mettez au four jusqu'à ce que les crêpes soient croquantes, environ 10 minutes. Laissez refroidir et remplissez les coupes ainsi formées de crème glacée, pouding, dessert à la gélatine ou fruits.

Crêpes aux bananes et sauce au vin

8 crêpes
4 bananes pas trop mûres
Jus de citron
4 c. à table de beurre
1/2 tasse de cassonade foncée
1/2 c. à thé de cannelle
1/4 c. à thé de noix de muscade
1/3 de tasse de vin rouge sec

Faites chauffer le four à 375°F. Pelez puis coupez les bananes en deux, dans le sens de la longueur. Pour les empêcher de noircir, aspergez-les d'un peu de jus de citron et retournez-les. Puis mélangez tous les autres ingrédients dans une casserole et amenez à ébullition. Tout en remuant, laissez mijoter pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à consistance de sirop. Roulez une demi-banane dans chaque crêpe, côté bruni en dessous, déposez-les dans un plat à four beurré de 9" x 9", en prenant soin de placer la "couture" en dessous. Verser le sirop sur les crêpes. Passez au four pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les bananes soient tendres. Servez chaud.

Crème sûre et fraises

- 1 pile de crêpes (16 environ)
- 1 chopine (2 tasses) de crème sûre de laiterie
- 3 c. à table de sucre
- 2 c. à table de liqueur à l'orange (Cointreau ou Grand Marnier), si désiré
- 2 tasses de fraises sucrées en tranches
- 2 c. à table de beurre ou de margarine
- sucre de confiserie

Mélangez la crème sûre, le sucre et le cas échéant, la liqueur à l'orange. Tartinez une couche uniforme de ce mélange de crème sûre avec quelques tranches de fraises. Disposez les crêpes après les avoir roulées dans un plat peu profond, couvrez et rangez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Pour réchauffer, faites fondre du beurre ou de la margarine sur la plaque à crêpes suzette ou dans l'assiette à feu d'un chauffe plat, à grand feu. Réchauffez les crêpes roulées en les tournant avec précaution pour que la chaleur soit uniformément répartie. Ajoutez les fraises restantes et réchauffez. Saupoudrez de sucre de confiserie.

Crêpes au mincemeat et sauce au rhum

- 8 crêpes
- 2 tasses de mincemeat tout préparé
- 1/4 tasse de beurre ou de margarine
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de zeste de citron
- 1/4 de tasse de rhum léger
- 1 oeuf battu

Étalez uniformément le mincemeat sur les crêpes, côté bruni en dessous. Pliez chaque crêpe en quatre. Faites fondre le beurre dans un réchaud de table ou un poêlon; ajoutez le sucre, le zeste de citron, le rhum et faites chauffer à feu moyen jusqu'à dissolution du sucre. Réduisez la chaleur. Versez quelques c. à table de ce mélange sur l'oeuf battu et fouettez jusqu'à l'obtention d'une mousse. Ajoutez cette mousse au reste du sirop. Puis placez les crêpes dans le poêlon et faites réchauffer à feu doux.

Crêpes aux bleuets

- 1 pile de crêpes (16 environ)
- 2 tasses de crème patissière à la vanille, faites d'un mélange commercial (ou selon votre recette favorite), réfrigérée
- 1 tasse de crème fraîche, fouettée
- 1/4 c. à thé de muscade

Sauce

- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à table de fécule de maïs
- 1/4 tasse d'eau
- 1/4 tasse de sirop de maïs léger
- 2 c. à thé de jus de citron
- 2 tasses de bleuets (frais ou congelés)

Mélangez les ingrédients de la farce. Déposez

deux ou trois grosses c. à table de ce mélange au centre, du côté pâle de chaque crêpe, et enroulez. Présentez sur un plat à servir. Nappez de sauce et, si désiré, d'une cuillerée de crème sûre ou d'un peu plus de crème fouettée.

Préparation de la sauce: Mélangez le sucre et la fécule de maïs dans un poêlon. En tournant constamment versez dans le mélange l'eau, le sirop de maïs et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Versez lentement les bleuets. Faites cuire en mélangeant constamment et amenez la sauce à ébullition jusqu'à ce qu'elle épaississe. Laissez refroidir au réfrigérateur.

Palascintas à l'orange et au fromage à la crème

- 1 pile de crêpes (16 environ)
- 8 oz de fromage à la crème ramolli
- 2 c. à table de sucre
- 1 c. à thé de vanille
- 1 c. à thé de zeste de citron

Sauce:

- 2/3 tasse de marmelade d'orange
- 1/3 tasse de jus d'orange
- 2 c. à table de beurre ou de margarine
- 1 c. à table de jus de citron
- 1 1/2 c. à thé de zeste de citron

Mélanger les ingrédients de la garniture à la cuillère et fouettez légèrement jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Tartinez presque jusqu'aux bords la garniture sur le côté pâle de chaque crêpe avant de les rouler. Déposez ensuite la crêpe, bord libre en-dessous sur un chauffe-plat ou dans une poêle bien beurrée. Versez tous les ingrédients de la sauce dans un poêlon et faites chauffer sur feu moyen. Faites cuire doucement pendant quelques cinq minutes ou jusqu'à incorporation homogène de tous les ingrédients et un léger épaississement de la sauce. Versez sur les crêpes et faites frire pour réchauffer. Si vous le désirez, ajoutez une tasse d'oranges mandarines bien égouttées à la recette.

La flambée: Versez 1/4 de tasse d'alcool à l'orange sur les crêpes et la sauce. Laissez chauffer pendant une minute et allumez avec une longue allumette. Servez au moment où la flamme est sur le point de s'éteindre.

Autre variante: Remplacez la marmelade par une confiture de pêches ou d'abricots ou servez avec une compote de pommes chaudes, à la cannelle au lieu de sauce.

Crêpes Melba

8 crêpes

1 paquet de framboises surgelées de 10 oz

1 paquet de pêches surgelées de 10 oz ou 4
pêches fraîches, épluchées et tranchées

1 c. à table de fécule de maïs

1 c. à table d'eau

Crème glacée à la vanille (8 cuillerées) légèrement
ramollie

Faites dégeler les fruits. Chauffez les framboises dans un poêlon. Faites égoutter l'eau des pêches surgelées. Incorporez un mélange fait de la fécule de maïs et de l'eau aux framboises. Laissez cuire jusqu'à épaississement transparent. Ajoutez les pêches. Déposez sur la crêpe, au centre, du côté pâle, une boule de crème glacée sur laquelle vous retournerez les bords. Servez immédiatement avec un nappage de sauce chaude.

Gâteau Moka

1 pile de crêpes (16 environ)

1 paquet de 5 1/2 oz de crème patissière
instantanée à la vanille (format de six portions)

1 tasse de crème fraîche

2 c. à table de sucre à glacer

2 c. à table de cacao

1 c. à table de café instantané en poudre

Préparez la crème patissière instantanée selon la recette de l'emballage. Laissez reposer jusqu'à solidification. Mélangez les ingrédients restants au fouet électrique à grande vitesse jusqu'à ce que la crème soit ferme. Mettez au réfrigérateur. Déposez une crêpe sur un plat à servir et enduisez à la spatule d'une fine couche de crème patissière bien uniforme. (Ne pas tourner dans la crème). Couvrez d'une deuxième crêpe et enduisez d'une autre couche de crème patissière. Continuez de la sorte jusqu'à ce que toutes les crêpes aient été employées. Garnissez le sommet et les côtés de la pile de crêpes fourrées d'un glaçage de crème fouettée. Réfrigérer avant de servir. Avec un couteau bien affilé, divisez la pile en quartiers de 2". Ne préparez pas plus de 12 heures d'avance car la crème patissière risquerait de se liquéfier.

Autre variante: Remplacez la crème vanille par une crème patissière instantanée au chocolat ou au citron ou encore par de la crème fouettée sucrée. Saupoudrez le dessus avec des amandes rôties émincées.

Fruits et yogourt

Crêpes

Yogourt naturel ou à la vanille

Confiture, sirops de fruits, fruits en conserve ou
sirop pour crème glacée

Un dessert vite fait; diluez légèrement une confiture ou des fruits en conserves de votre choix, avec un peu d'eau ou de jus d'orange. (Les sirops et garnitures sirupeuses ne seront pas dilués). Réchauffez cette sauce en tournant, pendant une ou deux minutes. Déposez plusieurs c. de yogourt sur le côté pâle de chaque crêpe avant de la rouler. Versez la sauce bien chaude par dessus.

Crêpes Suzette

1 pile de crêpes (16 environ)

1/2 tasse de beurre ou de margarine non salé

4 c. à table de sucre

1/2 tasse de jus d'orange

1 c. à thé de zeste d'orange

1/4 de tasse d'une liqueur à l'orange (Cointreau
ou Grand Marnier)

2 c. à table de rhum ou de cognac

Préparez la sauce sur un chauffe-plat ou une grande poêle à frire sur feu doux. Remuez le mélange jusqu'à ce que le beurre ou la margarine ait fondu. Ajouter 3 c. à table de liqueur à l'orange. Disposez les crêpes pliées en quatre dans la sauce. Laissez mijoter à petit feu pendant 10 minutes en retournant les crêpes de temps en temps et en les arrosant de sauce. Verser ce qui reste de liqueur, rhum ou cognac dans le centre (sans remuer). Laissez chauffer pendant une minute puis allumer avec une longue allumette et servez quand la flambée est sur le point de s'éteindre.

Les petites crêpes vite faites

Quelques idées pour desserts, entrées, entremets et autres gourmandises "instantanées"

Fourrez des crêpes avec une boîte de garniture à tarte (pommes, cerises, bleuets) réchauffée, roulez et servez sous un nappage de crème glacée ou fouettée.

Le plat parfait avec de la viande... faites sauter des oignons et des champignons frais dans du beurre, enroulez-les dans les crêpes et gardez chaud au four jusqu'au moment de servir.

Mouillez au lait ou au bouillon une boîte de boeuf salé ou de rôti de boeuf rissolé jusqu'à ce que la viande devienne une pâte à tartiner. Partagez dans les crêpes roulées et badigeonnez au beurre fondu. Cuire au four à bonne température.

Les crêpes qui restent feront de sensationnelles "nouilles" pour la soupe. Roulez fermement les crêpes et coupez en travers. Jetez les lamelles coupées dans la soupe au moment de servir.

Du yogourt ou de la crème sûre enrichis de fruits frais feront une excellente garniture de crêpes pour le petit déjeuner.

Des crêpes pliées en quatre pourront être réchauffées dans un sirop d'érable ou du miel dilué au jus d'orange.

Du thon ou du saumon en boîte enrobé d'une épaisse sauce blanche à la crème pourront servir de garniture très appréciée dans des crêpes roulées, chauffées au four.

Pour relever une recette, essayez d'y ajouter des olives noires fraîches en rondelles, des piments rouges hachés et des oeufs durs en cubes. Assaisonnez au goût avec du jus de citron.

En matière de hors-d'oeuvre alléchants, laissez à vos convives le soin de préparer eux-mêmes leurs propres crêpes et de les garnir de condiments et sauces variés. Ces crêpes se mangent à la main, pliées en quatre.

Ce qui précède est notre modeste contribution d'idées alléchantes et de nouvelles recettes qui rehausseront les repas de tous les jours. D'autres recettes pour garnitures de crêpe existent dans n'importe quel bon livre de cuisine. Vous aussi avez probablement créé d'autres préparations... Etes-vous disposée à partager vos secrets culinaires avec nous?

Un cordon court est utilisé, afin de réduire les risques d'accidents résultant de l'enchevêtrement ou d'un faux pas avec un cordon plus long. Des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés si grand soin est mis en pratique durant l'usage. Si un cordon de rallonge est utilisé, la force électrique de celui-ci doit être au moins aussi forte que le taux électrique de l'appareil.

Le cordon de rallonge devrait être placé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, et mis hors de la portée des enfants.

GARANTIE LIMITÉE

SALTON garantit que cet appareil devrait être exempt de défauts dans sa composition et sa fabrication pour une période d'un an à partir de la date d'achat. Durant cette période, les défauts seront réparés ou le produit sera remplacé, à la discrétion de SALTON, sans frais. Cette garantie s'applique aux usages normales, et ne s'applique pas aux dommages accidentels ou causés durant l'expédition, à l'emploi fautif, à l'emploi commercial ou entretien fautif, négligence ou abus.

RENSEIGNEMENTS POUR SERVICE

1. Emballez soigneusement et retournez frais de port payés, à:
SALTON CANADA, 825E Tecumseh, Pointe Claire, Québec H9R 4T8.
2. Soyez certain d'inclure votre nom, adresse, code postale, date d'achat (ou cadeau) et une description de la défectuosité.
3. Pour vous assurer d'un prompt service, soyez certain d'inclure preuve d'achat. Nous suggérons de prendre la précaution d'assurer le paquet.
4. Pour des réparations non couvertes par la garantie, vous serez avisé du coût, à l'avance, et après réception de votre chèque ou mandat de poste, les réparations seront complétées et le produit vous sera retourné.

SALTON CANADA

825E Tecumseh, Pointe Claire, Québec H9R 4T8