Crumpet

écrit par Pariseyn | 23 mars 2016

Déguster un crumpet tout chaud le matin alors que la maison embaume de son parfum… Ne résistez plus !

Ingrédients :

350 g de farine T55

2 cuillères à café de levure sèche instantanée

½ cuillère à café de sel

10 g de sucre

360 ml de lait

120 ml d'eau

½ cuillère à café de bicarbonate de sodium

Dans un grand saladier, mélanger dans l'ordre d'abord la farine et la levure puis ajouter le sel et le sucre. Creuser une fontaine, y verser le lait tempéré et mélanger avec une cuillère en bois ou un fouet danois en incorporant la farine petit à petit pour ne pas former de grumeaux.
Battre quelques instants la pâte qui doit être lisse, d'une consistance épaisse, plus qu'une pâte à blinis mais avec une texture plus élastique.
Couvrir le saladier avec un linge propre et laisser reposer environ 1h-1h30 : la pâte doit former des petites bulles, épaissir et gonfler puis retomber.

Note : il est important de battre la pâte pour développer le réseau glutineux. Lorsque l'on soulève la cuillère, la pâte doit rester collée et former un ruban continu. Pour savoir si la pâte levée est déjà retombée, il suffit de vérifier la présence de la trace de la pâte sur les parois du saladier.

Diluer le bicarbonate de sodium dans l'eau tiède et l'ajouter immédiatement dans le saladier. Mélanger vigoureusement (la pâte retombe et prend la consistance de la crème liquide) puis couvrir à nouveau avec un torchon propre et laisser reposer environ 1/2 heure : la pâte doit avoir repris du volume et être parsemée de petites bulles.

Graisser très légèrement une grande poêle et la mettre sur feu vif (9/9 sur ma plaque à induction) pour bien la chauffer. Beurrer très généreusement des emporte-pièce ronds de 6-7 cm de diamètre (et minimum 2 cm de haut) ou des cercles à pâtisserie.

Baisser le feu sous la poêle (feu très doux – 5/9 pour ma plaque à induction), placer selon la taille des cercles et de la poêle autant de cercles beurrés que possible en veillant à laisser de l'espace entre eux puis les remplir à moitié ou maximum aux 2/3 avec la pâte (environ 60 ml de pâte).

Laisser cuire une dizaine de minutes : le crumpet doit gonfler, sa surface doit devenir de plus en plus opaque (signe que la pâte sèche en cuisant) et des trous caractéristiques doivent se former au fur et à mesure de la cuisson.
Dès que la surface est sèche et pleine de trous (environ 7 à 10 minutes), retirer le cercle en vous aidant d'une pince et retourner le crumpet (le fond doit avoir une coloration noisette). Laisser cuire juste 1 min ou légèrement plus la deuxième face qui doit être tout juste dorée (contrôler de temps en temps surtout au début, le temps que la température de la poêle soit bien homogène et constante et que vous soyez familiarisé avec cette cuisson).

Déposer les crumpets au fur et à mesure sur une assiette et continuer jusqu'à épuisement de la pâte en veillant à beurrer les cercles avant chaque nouvelle cuisson.

Note : la clé de la réussite des crumpets « parfaits » en texture (mi-moelleux, mi-spongieux) et en visuel (surface

pleine de petits trous) est dans la consistance de la pâte : trop épaisse, les trous ne se forment pratiquement pas. Trop fluide, la pâte fuit de son cercle et s'étend dans la poêle. Faire le test avec un premier crumpet : des trous doivent se former presque immédiatement. Si ce n'est pas le cas, ajouter un peu d'eau à la pâte (1 cuillère à soupe à la fois) et refaire un test. Dans le cas contraire, ajouter de la farine et mélanger pour l'épaissir un peu.
Par ailleurs, il est vraiment important de beurrer largement l'intérieur des cercles pour empêcher la pâte de coller et donc faciliter le « démoulage ». Là encore, la réussite vient avec l'expérience mais pour faciliter cette étape, il est possible de verser autour du cercle une demie cuillerée à café d'huile ou de beurre fondu juste après avoir versé la pâte (source burekaboy).

Servir immédiatement de préférence avec du beurre et/ou de la confiture, du miel ou du sirop d'érable, du lemon curd ou tartiné de fromage frais ou encore avec un œuf au plat ou poché servi à cheval. Traditionnellement, les crumpets sont servis toastés sur une seule face (celle avec trous) avec une grosse noix de beurre.

Source: Le Pétrin, The Bread Kitchen