

Crumpets de levain

écrit par Pariseyn | 23 février 2019



Lorsque l'on entretient un levain liquide, on est amené à en jeter une partie, sauf à voir sa quantité augmenter d'une manière exponentielle. Voici une recette permettant « d'utiliser les restes » comme on dit. Il suffit de récupérer le rejet sur plusieurs jours et de l'utiliser tel que, sans le rafraîchir, pour confectionner des crumpets, ces délicieuses douceurs britanniques à déguster au petit déjeuner ou au goûter, avec du beurre et de la confiture. Attention toutefois à ne pas utiliser une culture trop vieille qui aurait un goût acide trop marqué.

Ingrédients :

350 g de levain liquide

6 g de sucre en poudre ou de miel (1,5 cuillère à café)

3 g de sel (0,75 cuillère à café)

3 g de levure chimique (0,75 cuillère à café)

Graisser 4 emporte-pièces ou des cercles à pâtisserie en inox de 8 à 9 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur (pour moi, cercles de 9 cm).

Préchauffer un poêle à feu moyen doux (position 5/9 sur ma plaque à induction) et y déposer autant de cercles que possible.

Verser le levain dans un bol et ajouter le sucre et le sel.

Remuer l'ensemble au fouet pour dissoudre.

Quand la poêle et les cercles sont à température, verser la levure chimique sur le levain et remuer : le levain va

rapidement mousser et lever.

Prélever avec une louche (environ 60 ml) de pâte et la verser dans un cercle. On devrait en principe remplir la moitié, ou au maximum les 3/4 de la hauteur du cercle.

Cuire 7 à 10 minutes jusqu'à ce que dessus soit sec et plein de trous.

A l'aide d'une grande pince, retourner les cercles puis pousser délicatement le crumpet pour qu'il se détache sans se déchirer : si le cercle a été bien graissé, il se détache presque tout seul.

Laisser cuire 1 minute de plus pour dorer le second côté.

Déposer les crumpets sur une grille.

Comme déjà indiqué lors de la recette des [crumpets](#), 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 graisser 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).

Pour les séries suivantes, il vaut mieux laver les cercles, les sécher, les graisser soigneusement puis les remettre à

chauffer dans la poêle.



Pour consommer les crumpets une fois refroidis, il suffit de les toaster légèrement.

Ils se congèlent très bien : une fois refroidis, les déposer sur une plaque en une seule couche et les placer au congélateur. Une fois congelés, les transférer dans des sacs congélation.

Au moment de les consommer, on peut les transférer directement de congélateur au grille-pain.

