

Recette de gâteau de crêpes



Ingrédients :

- 250 g de farine,
- 2 cuillères à soupe de sucre vanillé,
- Une pincée de sel,
- 4 oeufs entiers,
- 50 cl de lait,
- 40g de beurre fondu.

Préparation de la pâte à crêpe :

- Mélanger la farine tamisée, le sucre vanillé et la pincée de sel dans un saladier. Verser ensuite les oeufs légèrement battus à la fourchette. Ajouter le lait froid progressivement tout en mélangeant avec un fouet afin d'éviter les grumeaux. Incorporer le beurre fondu au mélange. Laisser la pâte reposer au réfrigérateur.

- Dans une poêle chaude légèrement beurrée, déposer avec une louche la quantité de pâte nécessaire pour recouvrir la surface de la poêle. Incliner la poêle pour répartir la pâte. Laisser cuire la première face à feu doux puis retourner la crêpe délicatement avec une spatule pour faire cuire l'autre face. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Le montage du gâteau :

- Empiler les crêpes en les nappant au fur et à mesure du nappage de votre choix. À l'aide d'une spatule, recouvrir le gâteau de crêpes de nappage (pâte à tartiner, glaçage etc.). Lisser les extérieurs et le dessus pour un rendu aussi lisse que gourmand. Laissez reposer au réfrigérateur durant 30 min puis servir.

Bonne dégustation !