



Gâteau de crêpes praliné

Ingredients

Crêpes

35g de beurre
4 oeufs
250g de farine
100g d'eau
550g de lait
1sachet de sucre vanillé
1pincée de sel
1/2cuillère à café d'arôme vanille

Ganache pralinée

300g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
100g de pâte praliné

Crêpes

- Pour une quinzaine de crêpes -

Dans le bol mettre le beurre 1min30/70C/vitesse 1,5

Ajouter l'eau, le lait, les oeufs, la farine, le sel, le sucre vanill et l'arôme 20s/vitesse 4

La pâte est prête ! Faites cuire vos crêpes jusqu'puisement de la pâte

Ganache pralinée

Faire chauffer la crème et la pâte praline ensemble

Verser la crème chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes et bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Montage

Avec un cercle de 20cm, emporte-pièce 10 crêpes 2 par 2

Dans le cercle mettre 2 crêpes, recouvrir d'une fine couche de ganache praline, puis 2 crêpes

Faire de même jusqu'puisement des crêpes emporte-pièces en finissant par des crêpes, mettre de côté

Découper 3 crêpes en 2

Au centre de chaque demi crêpes étaler finement de la ganache

Replier la demi crêpes en 3 comme un éventail (voir photo)

Positionner les 6 "éventails" de crêpes au dessus du gâteau

Décorer selon vos goûts moi j'ai saupoudré de sucre glace et de praliné