

Gâteau de crêpes praliné

Ingredients
Crêpes
35g de beurre
250g de farine
4 oeufs
100g d'eau
550g de lait
1pincée de sel
1/2cuillère à café d'arôme vanille
1sachet de sucre vanillé
Ganache pralinée
300g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
100g de pâte praliné

Crêpes

- Pour une quinzaine de crpes -

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans un saladier verser la farine, le sel, le sucre vanill, l'arme vanille, les oeufs et mlanger l'aide d'un fouet ou d'un batteur c'est encore plussimple

Ajouter au fur et mesure l'eau et le lait tout en mlangeant pour viter les grumeaux

Lorsque la pte est homogne, incorporer le beurre

Si vous avez des grumeaux rcalcitrant pas de panique un petit coup de mixeur plongeant et le tour est jou?

La pte est enfin prte !

Fates cuire vos crpes jusqu' puisement de la pte

Ganache pralinée

Faire chauffer la crme et la pte praline ensemble

Verser la crme chaude sur le chocolat en morceaux, laisserquelques secondes et bien mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Montage

Avec un cercle de 20cm, emporte-picer 10 crpes 2 par 2

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

Faire de mme jusqu' puisement des crpes emporte-pices en finissant par des crpes, mettre de ct

Dcouper 3 crpes en 2

Au centre de chaque demi crpes taler finement de la ganache

Replier la demi crpes en 3 comme un ventail (voir photo)

Positionner les 6 "ventails" de crpes au dessus du gteau

Dcorer selon vos gots moi j'ai saupoudrde sucre glace et de pralin