



Gâteau de crêpes praliné

Ingredients

Crêpes

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

Ganache pralinée

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

Crêpes

- Pour une quinzaine de crêpes -

Faire fondre le beurre au micro onde

Dans un saladier verser la farine, le sel, le sucre vanillé, l'arôme vanille, les oeufs et mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un batteur c'est encore plus simple

Ajouter au fur et à mesure l'eau et le lait tout en mélangeant pour éviter les grumeaux

Lorsque la pâte est homogène, incorporer le beurre

Si vous avez des grumeaux récalcitrants pas de panique un petit coup de mixeur plongeant et le tour est joué

La pâte est enfin prête !

Faites cuire vos crêpes jusqu'à épuisement de la pâte

Ganache pralinée

Faire chauffer la crème et la pâte pralinée 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-piécé 10 crêpes 2 par 2

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

Faire de même jusqu'à épuisement des crêpes emporte-piécées en finissant par des crêpes, mettre de côté

Découper 3 crêpes en 2

Au centre de chaque demi crêpe étaler finement de la ganache

Replier la demi crêpe 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 pralin
