



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 1min30/70°C/vitesse 1,5

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

La pâte est 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-piécer 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