



30 MIN



45 MIN



6 À 8 PARTS

Ingredients

Pour la pâte à crêpes :

- 500 g de farine de blé
- 1l de lait
- 100 g de beurre fondu
- 8 œufs entiers

Pour la chantilly mascarpone :

- 500 g de mascarpone
- 400 g de crème liquide entière 30% mg
- 100 g de sucre glace
- ¼ càc d'extrait de vanille
- du cacao en poudre

LATELIERDEROXANE.COM

Gâteau de crêpes

façon tiramisu

Instructions

La pâte à crêpes

1. Tamise la farine dans un grand saladier.
2. Forme un puits au centre, puis casse les œufs dedans et ajoute le beurre fondu
3. Commence à mélanger doucement au fouet en incorporant progressivement le lait, jusqu'à obtenir une pâte bien lisse, sans grumeaux.
4. Fais cuire les crêpes dans une poêle légèrement graissée. Elles doivent être fines et souples.
5. Laisse-les refroidir complètement avant le montage.

La chantilly mascarpone

1. Détends le mascarpone dans un grand bol à l'aide d'un fouet.
2. Ajoute la crème liquide bien froide, le sucre glace et l'extrait de vanille.
3. Fouette jusqu'à obtenir une chantilly ferme mais souple.



Instructions

Le montage du gâteau

1. Dépose une première crêpe sur un plat de service.
2. Étale une fine couche de chantilly mascarpone et saupoudre légèrement de cacao.
3. Répète l'opération en alternant crêpe, chantilly et cacao jusqu'à épuisement des ingrédients.
4. Décore le dessus avec des pointes de crème à la poche à douille et saupoudre de cacao.
5. Place le gâteau de crêpes au réfrigérateur au moins 2 heures avant dégustation pour une tenue parfaite et des saveurs bien développées.

Conservation :

Le gâteau de crêpes façon tiramisu se conserve 48 heures au réfrigérateur, bien filmé ou dans une boîte hermétique.