



MILLEFEUILLE DE CREPES A LA CREME TONKA



Pour 6 personnes:

Facile

Préparation: la veille

la ganache 15 mn

Les crêpes: 10 mn

Repos: 2h + 2h

Chantilly: 10 mn

Pour la ganache crémeuse (qui est en réalité un appareil à glace):

160 g de crème 160 cl de lait 230 g de chocolat Guanaja (Valrhona) ou tout autre très bon chocolat noir 115 g de jaunes d'œufs 50 g de sucre semoule

Pour les crêpes:

250 g de farine

1/2l de lait

4 jaunes d'œufs 30 g de sucre en poudre

Pour le chantilly:

10 cl de crème liquide 10 g de sucre

1 pincée de fève tonka râpée ou de cannelle en poudre

La ganache crémeuse:

Préparer une crème anglaise classique. Faire chauffer le lait et la crème, verser doucement l'appareil bouillant sur les jaunes et le sucre bien mélangés. Remettre à cuire jusqu'à épaississement (la crème doit napper le dos de la cuillère). Ajouter les 2 chocolats dans l'appareil encore chaud, remuer jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Laisser refroidir avant de réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que l'appareil soit bien épais.

Les crêpes:

Faire 10 crêpes comme à votre habitude. Lorsqu'elles sont froides, les superposer une à une dans un moule à gâteau de même diamètre en tartinant généreusement chaque crêpe avec de la ganache jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une crêpe.

Mettre au réfrigérateur. Quand le gâteau est bien froid, le couvrir avec un film alimentaire et presser avec un poids. Remettre au froid pendant 2 heures au moins.

Crème chantilly à la fève tonka (ou à la cannelle)

10 cl de crème liquide

1 pincée de fève tonka ou de cannelle en poudre

10 g de sucre

Monter la crème en chantilly avec le sucre et la fève tonka ou la cannelle

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



Dressage:

Saupoudrer l'assiette d'un peu de cacao Tailler le gâteau en parts ou en bandes, poser 1 part ou deux bandes rectangulaires sur l'assiette et décorer le millefeuille avec une quenelle de la crème. Vous pouvez servir, à part, un petit ramequin de marmelade d'orange ou de citron.