



GÂTEAU DE CRÊPES PRALINE



Pour 6 personnes:

Facile

Préparation: la veille

la ganache 15 mn

Les crêpes: 10 mn

Repos: 2h + 2h

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

160 g de crème

160 cl de lait

230 g de chocolat praliné ou 115 de chocolat noir + 115 g de praliné en pâte

115 g de jaunes d'œufs

Pour les crêpes:

250 g de farine

½ l de lait

4 jaunes d'œufs

30 g de sucre 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 un peu battus. Remettre à cuire jusqu'à épaississement (la crème doit napper le dos de la cuillère. Ajouter le chocolat en pistole ou râpé 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.

Dressage:

Démouler le gâteau à l'envers et tailler les bords avec un bon couteau scie pour avoir une coupe franche et nette montrant bien les strates. Remettre au froid jusqu'au moment de servir.