

Gratin de crêpes marron-orange

La Fournaise aux fourneaux
fournaisaufour.canalblog.com

Voici un dessert sucré à préparer à l'avance mais à cuire au dernier moment original et bluffant !

Ingrédients (pour 12 crêpes) :

- * 12 crêpes sucrées (recette de Pascalou)
- * 500g de crème de marron sucrée en boîte
- * 2 oranges (15 à 20 cL d jus)
- * 3 cuillères à café de jus de citron
- * 3 cuillères à café de rhum blanc
- * 3 cuillères à café de sucre glace
- * 40g de beurre mou



Préparation :

Préparer les crêpes et les réserver.

Préchauffer le four à 150°C.

Etaler sur chaque crêpe une couche de crème de marron (1 grosse cuillère à soupe) et les enrouler. Plier-les en deux.

Disposer-les dans un plat à gratin en quinconce sans trop les serrer.

Mélanger le jus d'orange, de citron et le rhum dans un bol.

Verser ce mélange sur les crêpes.

Recouvrir d'une feuille d'aluminium et passer au four pendant 20 minutes.

Sortir du four, ôter la feuille.

Badigeonner les crêpes avec le beurre fondu.

Saupoudrez de sucre glace et remettre 2 minutes au four en position grill (pour dorer le dessus).

Servir aussitôt !

Astuces :

Si les crêpes n'ont pas été trop serrées, elles se séparent facilement, se décollent aisément du plat et cela fait une belle assiette.

Ces crêpes chaudes peuvent s'accompagner d'une chantilly nature ou d'une petite boule de glace au marron.

J'utilise un grand plat à gratin de 25x35cm (pour 10 crêpes) et un plus petit (sans rhum par exemple) pour les 2 restantes.