



# Gâteau de crêpes



*Matériel : Guy Demarle utilisé :*

Moule à cake cannelé FM 499  
Plaque aluminium MA400300  
Toile Silpat : SP 3727  
Cul de poule : MA 703020

*Ingrédients :*

Pâte à crêpes au Cook'in :

pour 10 à 15 crêpes

20 g de beurre  
500 g de lait (50 cl)  
1 pincée de sel  
50 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
3 œufs  
50 g d'huile (5 cl)  
200 g de farine  
Le zeste d'une orange  
10 cl de rhum  
3 CS d'arôme crêpe

Pour l'appareil à gâteau

180 g de lait  
40 g de crème liquide  
45 g de sucre semoule  
60 g de jaunes d'œufs  
12,5 g de rhum brun (facultatif)

2 pommes  
10 g de beurre

Caramel

60 g de sucre

*Recette :*

Pâte à crêpes

Placez le beurre dans le bol. Réglez le minuteur sur 30 secondes, la température sur 40°C et la vitesse sur 2. Incorporez ensuite le lait, le sel, les sucres, les œufs et l'huile. Réglez le minuteur sur 1 minute et la vitesse sur 3. Ajoutez la farine et réglez le minuteur sur 2 minutes et la vitesse sur 3. Ajoutez le zeste d'orange, le rhum, et arôme crêpes. Appuyez sur la touche TURBO pendant 3 secondes supplémentaires pour éliminer les grumeaux. Laissez reposer la pâte 1 heure et faites cuire les crêpes dans une grande crêpière.

Pommes cuites au four

Pelez et coupez les pommes en lamelles, disposez-les sur une silpat et réservez.

Caramel

Faites un caramel avec le sucre et versez-le sur les pommes. Ajoutez le beurre en fine lamelle sur les pommes et enfournez une quinzaine de minutes à 180°. A mi-temps remuez les pommes.

Appareil à gâteau

Dans un cul de poule blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez le lait, la crème liquide et le rhum.

Montage gâteau de crêpes

Tapissez le moule à cake avec une crêpe en laissant retomber les bords de la crêpe sur les côtés. Remplissez le moule de crêpes pliées en long et tassez légèrement afin de garder 1 cm et repliez les bords de la première crêpe. Ajoutez les pommes cuites, versez l'appareil à gâteau sur les crêpes et ajoutez deux crêpes un peu chiffonnées afin de donner du volume. Enfournez à 150° pendant une trentaine de minutes.

Attendre que le gâteau soit refroidi pour le démouler.  
Coupez en tranche et dégustez.

*Vous pouvez l'accompagner d'une glace à la vanille ou au caramel beurre salé ou d'une crème anglaise.*



*Pascale Phazelle*

Tel : 06 76 52 15 65

Blog : [pascaleandco.canalblog.com](http://pascaleandco.canalblog.com)

