

Gâteau de crêpes au chocolat



Pour 6 personnes

 **35 minutes**

 **20 minutes > Moyen**

INGRÉDIENTS

100 g farine Mélissa

2 œufs

25 cl Lait

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de Grand Marnier

40 g beurre

1 pincée de sel

Ingrédients pour la ganache

200 g chocolat noir (55 %)

200 g crème fraîche liquide

1 - Pour la pâte : mélanger au batteur la farine, les œufs, le sucre et le sel. Ajouter le lait froid et battre jusqu'à ce que la pâte soit fluide.

2 - Incorporer 30 g de beurre fondu et refroidi, ainsi que le Grand Marnier. Laisser reposer 1 h au frais.

3 - Préparer la ganache : faire bouillir la crème fraîche liquide sur feux doux et ajoutez le chocolat en morceaux en fouettant jusqu'à obtenir une crème lisse et brillante. Réserver.

4 - Faire 10 crêpes fines en versant une petite louche de pâte dans la poêle graissée (toutes les 3 crêpes) bien chaude. Faire cuire à feu moyen de chaque côté et les glisser sur une assiette. Diviser la ganache en deux parties et fouetter une des deux au batteur électrique,

quelques secondes, pour la rendre plus mousseuse.

5 - Dans un moule à manquer beurré, disposer une crêpe et tartiner d'une fine couche de ganache non battue, recommencer 6 fois et étaler en couches épaisse la ganache fouettée. Couvrir avec les 4 dernières crêpes tartinées de ganache non battue.

6 - Mettre 3 h au frais recouvert de film protecteur. 1/4 d'heure avant de servir, démouler le gâteau. Le servir avec une crème anglaise à la vanille.

