

# Gâteau de crêpes à la mousse au chocolat



8 personnes



20 minutes



Facile

## Ingrédients

Pour 15 crêpes environ :

- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à ce que le liquide épaississe
- un petit verre à liqueur de rhum.

Pour la mousse au chocolat :

- 3 œufs entiers
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de sucre
- 1 pincée de sel

## Préparation

### Pour la pâte à crêpes :

Mettez la farine dans un saladier et formez un puits. Mettez les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre. Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais. Faites cuire les crêpes à feu doux dans une poêle anti-adhésive.

### Pour la mousse au chocolat :

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Retirez du feu et ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre. Battez les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les au chocolat. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur. Placez une crêpe sur un plat à tarte. Recouvrez-la d'une couche de mousse au chocolat. Placez une deuxième crêpe et continuez jusqu'à épuisement des ingrédients, en finissant par une crêpe. Servez avec de la crème anglaise.