

Gâteau de crêpes Arc en Ciel



Ingrédients

- 4 oeufs
- 350 g de farine
- 1 l de lait
- 25 g de beurre
- colorants alimentaires
- 150 g de mascarpone
- 100 g de sucre en poudre
- 300 g de crème fraîche liquide très froide
- sucre vanillé



Préparation

Mélangez la farine, le lait, les oeufs et une cuillère à soupe de beurre fondu, pour faire la pâte à crêpes (gardez le reste du beurre pour la cuisson). Divisez votre pâte à crêpes en 6 bols, un par couleur. Versez quelques gouttes de colorant dans chaque bol, de manière à ce que vos pâtes soit bien colorées. Faites cuire vos crêpes ! Il vous faut 3 à 4 crêpes par couleurs minimum.

Pour la crème :

Mettez le mascarpone, la crème fraîche, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier bien froid et montez la chantilly au batteur électrique.

Montage du gâteau Arc en Ciel :

Sur un plat de service, posez une crêpe rouge puis badigeonnez de crème, recommencez avec une deuxième puis une troisième crêpe rouge. Continuez avec les 3 crêpes oranges, les 3 jaunes, les 3 vertes, les 3 bleues et les 3 violettes.

Astuces de chef



• Les colorants sont vendus en trois couleurs primaires. A vous de faire les mélanges :

Bleu + rouge = violet

Jaune + rouge = orange

Bleu + jaune = vert.

• Pour la présentation :

- Soit vous recouvrez intégralement votre gâteau de chantilly.
- Soit vous saupoudrez de sucre glace la dernière crêpe au moment de servir.
- Soit vous coupez délicatement les bords de vos crêpes à l'aide d'un couteau bien affûté et d'un moule rond que vous posez sur le gâteau afin de couper une forme ronde impeccable.