



GÂTEAU DE CRÊPES À L'ORANGE



Pour un cercle ou un moule de 18/20 cm et 15 à 18 crêpes

La pâte à crêpes : 250g de farine, 4 œufs, 50cl de lait, 50g de sucre, 60g de beurre fondu, le zeste râpé d'une orange.

Mélangez au fouet, la farine, le sel, le sucre, les zestes et les œufs puis incorporez le lait petit à petit. Passez au chinois et ajoutez délicatement le beurre fondu. Plus simplement vous pouvez mettre tous les ingrédients dans un blender, mixer pour avoir un appareil lisse et ajouter ensuite le beurre fondu. Dans les 2 cas il est préférable de laisser reposer la pâte au frais, le temps de préparer la crème à l'orange par exemple.

La crème à l'orange : le zeste et le jus de 2 belles oranges et 1 citron, 4 œufs, 120g de sucre glace, 80 g de beurre.

Dans un cul de poule mélangez bien les jus, les zestes, le sucre et les œufs. Faites cuire **au bain marie** sans cesser de fouetter et arrêtez au premier bouillon. Quand la température de l'appareil est entre 35° et 40° incorporez le beurre pommade coupé en dés et lissez au mixer plongeant.

Le montage : chauffez le four à 170° chaleur tournante, beurrez le moule ou le cercle choisi, posez une crêpe au fond, recouvrez d'une couche de crème à l'orange, recouvrez d'une crêpe, de crème et ainsi de suite en terminant par une crêpe. Enfournez 30min environ. Laissez légèrement refroidir décerclez ou démoulez, poudrez de sucre glace, décorez éventuellement avec des tranches d'orange pelées à vif. Nappez de sauce tiède pour la dégustation.

La sauce au chocolat : 25g de cacao amer en poudre, 65g de sucre en poudre, 10cl d'eau, 10g de beurre pommade.

Dans une casserole fouettez l'eau le cacao et le sucre pour obtenir une pâte bien lisse. Portez à ébullition et laissez cuire à petits bouillons pendant 3min. Ajoutez ensuite le beurre et laissez bouillir à nouveau pendant 4 minutes en remuant bien avec le fouet pour éviter que la sauce n'attache.