



GATEAU DE CRÊPES A LA VANILLE



La ganache montée vanille : 100g d'Opalys Valrhona, 50g de crème fleurette 35%MG, 5g de sucre inverti ou de miel neutre, les graines d'une gousse de vanille et 170g de crème fleurette 35%MG. Fondre le chocolat au bain-marie, porter à ébullition les 50g de crème avec la vanille et le sucre inverti. Réaliser une émulsion en versant en 3 fois la crème chaude sur le chocolat. Ajouter les 170g de crème froide. Filmer et réserver au frais minimum 3 heures voire une nuit. Monter la crème au fouet électrique sans trop la serrer, la mettre en poche.

Les crêpes : 135g de farine T55, 30g de sucre muscovado, 100g d'œufs entiers, 25g de beurre fondu, 350g de lait frais entier, 1g de sel fin, le zeste d'un citron de Menton. Mélanger au fouet les œufs et le sucre puis ajouter le sel, le zeste et 1/3 du lait. Tamiser toute la farine sur le mélange et bien fouetter pour ne pas avoir de grumeaux. Incorporer le beurre fondu, lisser puis terminer en ajoutant petit à petit le lait sans cesser de remuer. Laisser reposer une bonne heure. Bien chauffer la poêle y ajouter une noisette de beurre et saisir les crêpes à feu vif. Les laisser refroidir.

La finition : égaliser les crêpes à l'emporte-pièce pour qu'elles soient régulières et intercaler entre chaque crêpe une couche de ganache, pas trop épaisse. Quand la taille du gâteau vous convient, poudrer de sucre glace et d'un peu de vanille en poudre la crêpe de surface et pocher éventuellement au centre une pointe de ganache vanille. Réserver une heure au frais et régalez-vous.

