

Gâteau de crêpes praliné

Ingredients
Crêpes
35g de beurre
4 oeufs
250g de farine
100g d'eau
550g de lait
1sachet de sucre vanillé
1pincée de sel
1/2cuillère à café d'arôme vanille
Ganache pralinée
300g de chocolat blanc
100g de crème liquide entière
100g de pâte praliné

Crêpes

- Pour une quinzaine de crêpes -

Dans le bol mettre le beurre 1min30/70C/vitesse 1,5

Ajouter l'eau, le lait, les oeufs, la farine, le sel, le sucre vanill et l'arme 20s/vitesse 4

La pte est prête ! Faîtes cuire vos crêpes jusqu' puisement de la pte

Ganache pralinée

Faire chauffer la crme et la pte praline ensemble

Verser la crme chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes et bien mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne

Montage

Avec un cercle de 20cm, emporte-picer 10 crêpes 2 par 2

Dans le cercle mettre 2 crêpes, recouvrir d'une fine couche de ganache praline, puis 2 crêpes ....

Faire de même jusqu' puisement des crêpes emporte-pices en finissant par des crêpes, mettre de ct

Dcouper 3 crêpes en 2

Au centre de chaque demi crêpes taler finement de la ganache

Replier la demi crêpes en 3 comme un ventail (voir photo)

Positionner les 6 "ventails" de crêpes au dessus du gteau

Dcorer selon vos gots moi j'ai saupoudr de sucre glace et de pralin

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr