



## Gâteau de crêpes praliné

### Ingredients

#### Crêpes

35g de beurre  
4 oeufs  
250g de farine  
100g d'eau  
550g de lait  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
1/2 cuillère 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 1min30/70°C/vitesse 1,5

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

La pâte est prête ! Faites cuire vos crêpes jusqu'à épuisement de la pâte

### Ganache pralinée

Faire chauffer la crème et la pâte pralinée ensemble

Verser la crème chaude sur le chocolat en morceaux, laisser quelques secondes et bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène

### Montage

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

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

Faire de même jusqu'à épuisement des crêpes emporte-pièces en finissant par des crêpes, mettre de côté

Découper 3 crêpes en 2

Au centre de chaque demi crêpe étaler finement de la ganache

Replier la demi crêpe en 3 comme un éventail (voir photo)

Positionner les 6 "éventails" de crêpes au dessus du gâteau

Décorer selon vos goûts moi j'ai saupoudré de sucre glace et de praliné