

Gâteau de crêpes (Yuelin Cui & Henri Boissavy)

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 3 œufs
- 600g de lait
- 20g de beurre
- 50g de sucre semoule
- 4 mangues (pour moi, 7 ou 8 pêches)

Préparation

1. Aujourd'hui, je vous propose une nouvelle recette issue du livre A la Folie (Raphaële Marchal), un dessert tout en fraîcheur, le gâteau de crêpes de Yuelin Cui & Henri Boissavy (pâtisserie T Xuan à Paris).
2. Initialement, c'est un gâteau de crêpes à la mangue, mais ce fruit ne faisant pas l'unanimité dans mon entourage, j'ai choisi de le remplacer par un fruit de saison, la pêche jaune.
3. Mis à part ce changement, j'ai respecté la recette, et j'ai beaucoup aimé ce millefeuille chinois.
4. Léger, fruité et frais, que demander de plus ;-) A vos crêpières !
5. Mettez la farine dans un saladier.
6. Ajoutez les œufs un à un, puis le lait progressivement puis le beurre fondu, en mélangeant bien à chaque ajout pour avoir une pâte sans grumeaux.
7. Laissez reposer votre pâte pendant environ 1h, puis faites chauffer votre crêpière en ajoutant un peu de matière grasse dedans (dans le livre il est indiqué de faire des crêpes de 28cm de diamètre, ma crêpière étant plus petite, j'ai eu des crêpes d'environ 24cm).
8. Lorsque la poêle est chaude, versez des louches de pâte à crêpes jusqu'à épuisement de la pâte.
9. Laissez refroidir les crêpes.
10. Battez la crème liquide bien froide avec le sucre avec l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une crème chantilly ferme.
11. Réservez la chantilly au réfrigérateur jusqu'au montage.
12. A part, coupez des lamelles de mangues (pour moi, de pêches) d'environ 4mm d'épaisseur et réservez les pour le montage.
13. Coulis de fruit : Les restes des fruits utilisés pour la crème chantilly Sucre semoule si désiré A l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeant, réduisez en coulis les restes des fruits, en ajoutant du sucre si vous le souhaitez.
14. Montage : Sur votre plat de service, déposez la première crêpe.
15. Recouvrez-la de chantilly, puis recommencez l'opération entre 10 et 15 fois selon la taille du gâteau que vous souhaitez avoir.
16. Toute les 3 crêpes, ajoutez des lamelles de fruit sur toute la surface de la crêpe.
17. Terminez par une dernière crêpe et réservez au frais.
18. Au moment de servir, versez le coulis de fruit sur le gâteau avant de couper des parts.
19. Bon appétit !