

Gâteau de crêpes, chantilly, fraises & framboises

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 600ml de lait
- 225g de farine
- 25g de sucre
- 100g de mascarpone (facultatif)
- 40g de sucre glace (ou plus, selon vos goûts)
- 400g de fraises
- 150g de framboises

Préparation

1. On est certes fin octobre, mais dans le nord on trouve encore des fraises locales, alors j'en profite jusqu'au bout !
2. Ici je les ai donc intégrées, avec des framboises, dans un gâteau de crêpes tout simple à la chantilly.
3. Des couches de crêpes, de chantilly et de fruits frais, rien de plus simple mais vraiment délicieux et peu sucré.
4. Faites un puit avec la farine tamisée, puis ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien.
5. Ajouter ensuite le sucre, mais progressivement le lait, en mélangeant bien au fur et à mesure pour éviter les grumeaux (pas de panique, si au final vous avez des grumeaux, vous pouvez toujours passer votre pâte au blender ou utiliser un mixeur plongeant pour la lisser).
6. Ensuite, faites cuire vos crêpes dans une poêle graissée (à l'huile neutre) en faisant cuire la pâte petite louche après petite louche.
7. Quand elles sont cuites, empilez-les entre deux couches de papier aluminium de façon à les avoir bien moelleuses.
8. Montez votre crème liquide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique, puis ajoutez le sucre glace en fouettant toujours.
9. Si votre crème n'est pas assez ferme, vous pouvez y ajouter un peu de mascarpone pour avoir un crème plus dense, c'est important pour le montage.
10. Réservez-le au frais en attendant le montage.
11. Coupez environ 1/3 des fruits en lamelles fines.
12. Emporte-piècez les crêpes pour avoir des crêpes régulières au niveau de la taille.
13. Sur un carton doré, ou sur un plat de service, déposez une première crêpe.
14. Etalez dessus une fine couche de chantilly, puis recouvrez avec une crêpe.
15. Montez votre gâteau de cette façon, en ajoutant des morceaux de fruits frais toutes les 3 crêpes, jusqu'à épuisement des crêpes (ou quand vous jugez votre gâteau assez grand).
16. Ensuite, recouvrez tout votre gâteau avec de la chantilly, en lissant le dessus et les côtés, puis découpez les fraises en 4 et les framboises en 2 avant de décorer le gâteau avec.
17. Placez votre gâteau au frais quelques minutes pour que toutes les couches se lient bien entre elles, puis dégustez !