

Gâteau de crêpes, confit de framboise & vanille

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 3 œufs
- 600ml de lait
- 225g de farine
- 25g de sucre
- 450g de framboises (surgelées ou fraîches)
- 115g de sucre
- 25g de jus de citron
- 150g de crème liquide entière (minimum 30, si possible 35% de matière grasse)
- 25g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. dans une casserole et laissez les framboises « fondre » à feu doux.
2. Quand le mélange est homogène, augmentez la chaleur et portez le mélange à petite ébullition pendant plusieurs minutes en remuant régulièrement (selon les framboises et la température, cette étape peut prendre 10 comme 20 minutes) ; continuez la cuisson jusqu'à avoir un mélange un peu épais, qui nappe la spatule (vous pouvez faire un test en trempant la spatule dans le mélange et en traçant un trait avec votre doigt dessus, si le trait reste net c'est prêt !
3.).
4. Versez le confit dans un récipient, filmez-le au contact et laissez-les refroidir au réfrigérateur.
5. Le mieux est de faire cette étape quand les crêpes et le confit auront refroidi, juste avant le montage.
6. Mélangez la crème avec les grains de la gousse de vanille.
7. Fouettez le mélange, quand il commence à épaissir ajoutez le sucre glace et continuez à fouetter jusqu'à avoir une chantilly ferme.
8. Ensuite, on passe au montage !
9. Le montage & les finitions : Quelques framboises pour la déco J'ai eu envie de découper le centre de mes crêpes pour changer de forme pour ce gâteau, mais ce n'est bien sûr pas obligatoire (si vous ne le faites pas, augmentez légèrement les quantités pour le confit et pour la chantilly afin de pouvoir garnir toutes les crêpes).
10. Utilisez un cercle de 18cm de diamètre pour redécouper toutes les crêpes, puis un cercle de 8cm de diamètre pour créer un trou au centre des crêpes.
11. Sur votre plat de service, ou un carton doré, posez la première crêpe.
12. Etalez une fine couche de confit de framboise dessus, puis déposez la deuxième crêpe et continuez le montage ainsi jusqu'à épuisement des crêpes et du confit.
13. Mettez le gâteau quelques minutes au frais, puis passez à la finition avec la chantilly.
14. Etalez la chantilly sur tout le pourtour et le dessus du gâteau en lissant avec une spatule.
15. Et voilà, vous n'avez plus qu'à décorer votre gâteau avec les chutes de crêpes et quelques framboises, et à vous régaler !