

Gâteau de crêpes chocolat & pistache

Catégorie : Gaufres & crêpes

Ingrédients

- 150g de farine
- 2 œufs
- 385g de lait
- 20g de sucre
- 100g de farine
- 40g de cacao en poudre
- 2 œufs
- 385g de lait
- 25g de sucre
- 440g de lait
- 75g de crème liquide
- 100g d'œufs
- 50g de sucre
- 50g de maïzena
- 200g de purée de pistache
- 85g de beurre doux

Préparation

1. Ensuite, ajoutez petit à petit le lait en fouettant bien entre chaque ajout jusqu'à obtenir une pâte à crêpe bien lisse et sans grumeaux.
2. Laissez la pâte reposer pendant 1 heure, puis faites cuire les crêpes dans une crêpière légèrement graissée et bien chaude.
3. Empilez les crêpes au fur et à mesure de la cuisson sur une assiette, et recouvrez-les de papier aluminium pour qu'elles restent bien moelleuses.
4. Pâte à crêpes cacao : de farine de cacao en poudre 2 œufs de lait de sucre Mélangez les œufs avec la farine, le cacao et le sucre.
5. Ensuite, ajoutez petit à petit le lait en fouettant bien entre chaque ajout jusqu'à obtenir une pâte à crêpe bien lisse et sans grumeaux.
6. Laissez la pâte reposer pendant 1 heure, puis faites cuire les crêpes dans une crêpière légèrement graissée et bien chaude.
7. Empilez les crêpes au fur et à mesure de la cuisson sur une assiette, et recouvrez-les de papier aluminium pour qu'elles restent bien moelleuses.
8. Crème pâtissière pistache : de lait de crème liquide d'œufs de sucre de maïzena de purée de pistache de beurre doux Faites chauffer le lait et la crème.
9. Fouettez les œufs avec le sucre, puis ajoutez la maïzena et fouettez à nouveau.
10. Versez la moitié du lait chaud sur les œufs, en remuant, puis reversez le tout dans la casserole.
11. Faites cuire à feu moyen en mélangeant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
12. Hors du feu, ajoutez le beurre puis la purée de pistache.
13. Quand la crème pâtissière est homogène, versez-la dans un plat, filmez-la au contact puis mettez-la au réfrigérateur.
14. Montage : Pépites ou perles croustillantes au chocolat Quelques pistaches Quand les crêpes et la crème pâtissière sont froides, passez au montage : découpez toutes les crêpes avec un cercle de 20cm (ou plus selon la taille de vos crêpes).

15. Déposez une première crêpe au cacao sur votre plat de service.
16. Etalez une fine couche de crème dessus.
17. Ajoutez une crêpe nature, puis à nouveau de la crème, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des crêpes.
18. Toutes les 3 ou 4 crêpes, ajoutez des pépites de chocolat ou des perles croustillantes sur la crème.
19. A la fin, recouvrez le gâteau de crêpes avec le reste de crème à la pistache, puis mettez-le au réfrigérateur.
20. Niveau déco, j'ai fait fondre un peu de chocolat noir que j'ai fait couler en filet sur le gâteau, avant d'ajouter quelques perles croustillantes et quelques pistaches.
21. Sortez votre gâteau du réfrigérateur quelques minutes avant de le déguster, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com