AiL MA COCOTTE!

GÂTEAU DE CRÊPES

Ingrédients pour 10 pers. :

Pour réussir parfaitement vos crêpes, vous aurez besoin d'un fouet, d'une poêle antiadhésive, d'une louche et d'une spatule en bois.

Pour la pâte à crêpes (pour une trentaine de crêpes) :

300 g de **farine** T55
200 g de **fécule de maïs** (Maïzena)
8 **œufs**
1 litre de **lait**
2 pincées de **sel**
2 sachets de **sucre vanillé**
2 c. à soupe de **sucre en poudre**
2 c. à soupe de **Cognac** (facultatif. Vous pouvez également le remplacer par du rhum).
2 c. à soupe d'**huile de pépins de raisin** (ou une autre huile neutre ou du beurre, pour graisser la poêle)

Pour garnir votre gâteau, prévoyez au choix :

- 400 g de **mascarpone** que vous mélangerez avec 1/2 c. à café de **vanille en poudre** et 1 jus de **citron**,
- 1 pot de **confiture** (+/- 370 g) de votre choix,
- 150 g de **chocolat noir à pâtisserie** que vous ferez fondre avec 15 cl de **lait demi-écrémé**,
- du **caramel au beurre salé** : faites un caramel à sec avec 160 g de sucre en poudre. Dans une autre casserole, faites chauffer 20 cl de crème liquide. Dès que le sucre est transformé en caramel, retirez la casserole du feu et ajoutez délicatement (attention aux projections !) un peu de crème chaude en remuant vivement. Incorporez le reste de crème au fur et à mesure puis ajoutez 80 g de beurre demi-sel. Remuez jusqu'à l'obtention d'une crème assez liquide. Si la crème est trop épaisse, remettez-la sur feu doux pour l'épaissir. Plus de conseils pour réaliser un caramel, ici : "Techniques et astuces de chefs". À défaut de faire un caramel maison, utilisez de la crème de Salidou ou de la confiture de lait, beaucoup plus simple si vous ne maîtrisez pas bien le caramel (ce qui est mon cas ;-))...
- 400 g de **compote**,
- 300 g de **crème de marron**,
- 300 g de **pâte à tartiner** à la noisette (cf. en bas de page pour une super recette).

1. **Pour les crêpes :**

   Tamisez la farine et la fécule de maïs dans un saladier. Ajoutez le sel, le sucre en poudre et le sucre vanillé puis les œufs et mélangez.
   Versez le lait très progressivement, en mélangeant avec un fouet d'une manière énergique pour éviter les grumeaux.
   Terminez en ajoutant le Cognac. Laissez reposer votre pâte 1 à 2h00 (si vous n'avez pas le temps, sautez cette étape, les crêpes seront tout de même très bonnes !).
   Dans une poêle antiadhésive, versez un peu d'huile et étalez-la avec une feuille de papier absorbant. Quand la poêle est chaude, versez une petite louche de pâte. Laissez cuire à feu moyen +/- 2 minutes : la pâte est prête à être retournée quand les bords commencent à se détacher. Faites-la alors sauter ou bien utiliser une spatule en bois. Laissez à nouveau cuire environ 1 mn. Faites cuire ainsi toutes les crêpes (utilisez deux poêles) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
2. Dans un plat de service, mettez une crêpe et étalez dessus une fine couche de la garniture de votre choix. Recouvrez avec une autre crêpe et renouvelez ces opérations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crêpes.
3. Garnissez le dessus du gâteau de quelques fruits frais et saupoudrez de sucre glace.

💡 Si malgré tout vous avez des grumeaux, utilisez un mixeur plongeant pour les enlever ou passez votre pâte dans un chinois.
Pour que les crêpes n'accrochent pas, graissez régulièrement (+/- toutes les 3 crêpes) votre poêle et utilisez une bonne poêle antiadhésive, là c'est vraiment indispensable...
La pâte de froment (blé), contrairement à la pâte à galettes (à base de farine de sarrasin), peut être utilisée immédiatement, il n'y a pas de temps de pause à respecter. Cependant, c'est toujours mieux de la laisser reposer au moins une heure, la farine aura le temps de bien absorber les liquides et de gonfler. La pâte sera moins élastique, s'étalera mieux et les crêpes seront plus moelleuses. Mais si vous n'avez pas le temps, pas d'inquiétude, la différence est subtile ! ;-)

Pour le dressage, prévoyez quelques fruits frais (adaptez en fonction de la saison) et une c. à soupe de sucre glace.

Variantes :

Si vous n'avez pas de fécule de maïs, replacez-la par de la farine, vos crêpes seront un peu moins moelleuses et mais ce sera tout de même très bon !
Pour une version plus légère et plus fine, vous pouvez remplacer l'équivalent d'un verre de lait par du cidre ou de la bière.
Vous pouvez remplacer le lait par du lait d'amande ou une autre boisson végétale.
Pour une version **vegan**, remplacez le lait et les œufs par du lait d'amande (1,3 l) ou une autre boisson végétale, et rajoutez 2 c. à soupe d'huile végétale (les autres ingrédients restent inchangés).
Pour une version **sans gluten**, associez une ou plusieurs farines sans gluten (sarrasin, maïs, riz, châtaigne, lentilles, coco, lupin, pépins de raisin, pois chiches, chanvre, teff, millet, soja, quinoa, manioc...) à la fécule de maïs. Par exemple :

- 150 g de farine de riz + 100 g de fécule de maïs
- 100 g de farine de riz + 75 g de farine de châtaigne + 75 g de fécule de maïs
- 125 g de farine de sarrasin + 125 g de fécule de maïs