AiL MA COCOTTE!

GÂTEAU DE CRÊPES

1. **Pour la pâte à crêpes :**
   Dans un saladier, cassez les œufs et mélangez-les longuement à l'aide d'un fouet.
2. Ajoutez le sel et le sucre. Émulsionnez à nouveau.
3. Ajoutez 1/4 du lait (25 cl). Fouettez à nouveau. Faites tiédir le reste du lait (75 cl) dans une petite casserole.
4. Tamisez la farine et ajoutez-la, d'un seul coup, dans le saladier. Mélangez alors très délicatement, toujours au fouet, en soulevant la pâte comme vous le feriez pour des œufs en neige, sans trop travailler la pâte. Il faut juste que le lait aborbe la farine, ce n'est pas grave à ce stade si la pâte n'est pas lisse.
5. Ajoutez le reste du lait (75 cl), tiède (trempez votre petit doigt dans la casserole, le lait doit être à la même température), petit à petit. La pâte va devenir lisse toute seule, en la mélangeant très peu.
6. Laissez reposer la pâte au moins 30 mn.
7. 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.
8. Sur 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.
9. Garnissez le dessus du gâteau de quelques fruits frais et saupoudrez de sucre glace.

Assez facile
35 mn de préparation
40 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 8 pers. :

Pour réussir parfaitement vos crêpes, vous aurez besoin d'un fouet, d'une poêle antiadhésive bien plate, d'une louche et d'une spatule en bois. Et si vous avez une vraie crêpière (billig) avec un rozell (râteau en bois pour étaler la pâte) c'est encore mieux !

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

- 500 g de **farine de type 65** (voire 80)
- 5 **œufs**
- 1 litre de **lait entier**
- 2 pincées de **sel fin**
- 200 g de **sucre en poudre**
- **Huile de pépins de raisin** (ou une autre huile neutre) 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,
- de la **sauce au chocolat** : versez dans une casserole 18 cl de lait, 9 cl de crème liquide entière et 60 g de beurre doux et portez à frémissement. Ajoutez 250 g de chocolat noir et mélangez jusqu'à ce que la sauce soit bien lisse,
- 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.

💡 La pâte à crêpes crue se conserve 1 jour au réfrigérateur et les crêpes cuites 2 jours.
N'utilisez pas de mixeur ou de batteur avec de la farine de froment (blé) ! Elle contient du gluten et cela donnerait de la force à votre pâte qui deviendrait élastique et les crêpes seraient caoutchouteuses...
En principe vous n'aurez pas de grumeaux si vous respectez bien l'ordre des ingrédients mais si vous en aviez, utilisez une passoire fine pour les enlever.
Pour que les crêpes n'accrochent pas, graissez régulièrement (+/- toutes les 3 crêpes) votre poêle avec de l'huile (pépins de raisins, colza ou tournesol). N'utilisez pas de beurre, le point de fumée est trop bas.
Et à défaut de billig ou de crêpière, choisissez une poêle antiadhésive bien plate, là c'est vraiment indispensable...
La chaleur de la poêle est également importante : elle ne doit pas être trop chaude (pour ne pas figer la crêpe), ni trop tiède (pour que la crêpe prenne) : adaptez la température en fonction de votre plaque de cuisson.
La pâte de froment, 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. Et en faisant tiédir le lait (comme indiqué dans la recette), vous gagnerez du temps : cela activera la fermentation et la pâte pourra être utilisée au bout de 30 mn.

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 sur ma page : "Techniques et astuces de chefs".

- 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).

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

Variantes :

Il y a de multiples autres versions de pâte à crêpes... Voici les variantes que je préfère :
Vous pouvez remplacer une partie de la farine par de la fécule de maïs (mettez par exemple 300 g de farine et 200 g de fécule de maïs), vos crêpes seront plus moelleuses. Et pour des crêpes encore plus moelleuses (!), le secret est d'utiliser du lait fermenté ou ribot à la place du lait entier.
Pour des crêpes plus légères et plus fines, remplacez l'équivalent d'un verre de lait par du cidre ou de la bière.
Vous pouvez rajouter 1 c. à soupe de cognac ou de rhum, c'est délicieux également.
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 neutre (par exemple de l'huile de pépins de raisin. 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