

Gâteau de crêpes

CUISIMAGES

Réf :
5009

Type :
Dessert

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
10 min
A 150 °C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 20 crêpes (voir recette)
- 100 g de chocolat noir
- 100 ml de crème liquide
- Confiture de framboise



Faites fondre le chocolat sur feu très doux (ou au bain-marie) puis ajoutez la crème.

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.



Répartissez du chocolat sur la surface d'une crêpe.

Recouvrez ensuite d'une autre crêpe en prenant soin de bien les poser bord à bord.



Tartinez ensuite cette crêpe de confiture de framboise, et ainsi de suite jusqu'à former le gâteau de crêpes.

Avant de servir, réchauffez le gâteau 10 min dans un four préchauffé à 150 °C.



Conseils
Variante
Vin

Décorez avec du sucre glace, le reste de chocolat et de confiture.
Utilisez de la confiture d'oranges amères