



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Gâteau de crêpes aux mandarines, sauce suzette



8h **30 min** **30 min** **7h** **495**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpe

50 cl **Lait entier**
250 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 ml **Grand Marnier**
20 g **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**
1 **Huile de pépins de raisins**

Ingrédients pour la bavaroise aux mandarines

50 cl **Coulis de mandarine**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
80 ml **Liqueur de mandarine**
50 g **Sucre semoule**
10 g **Feuille de gélatine**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Tamiser la farine au dessus d'un saladier à l'aide d'une passette.
- 2 Faire un puits au centre y ajouter le sucre et une pincée de sel.
- 3 Casser les oeufs, verser la moitié du lait et mélanger délicatement avec un fouet.
- 4 Lorsque le mélange est homogène, ajouter le reste de lait et mélanger.
- 5 Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes environ.
- 6 Après ce temps, faire chauffer de l'huile dans une poêle anti-adhésive et l'essuyer avec du papier absorbant.
- 7 A l'aide d'une louche, verser un peu de pâte dans la poêle et la remuer pour répartir le tout.
- 8 Une fois la première face dorée, retourner la crêpe et laisser dorer l'autre côté avant de la débarrasser.
- 9 Entre chaque crêpe, frotter la poêle avec le papier absorbant et ajouter un peu d'huile si besoin.
- 10 Lorsqu'une crêpe est cuite, badigeonner une face avec

peu de grand marnier à l'aide d'un pinceau et saupoudrer de sucre.

- 11 Laisser les crêpes refroidir avant de monter le gâteau.

Étape 2

Préparation de la bavaroise de mandarine

- 1 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans un saladier d'eau.
- 2 Verser la crème liquide dans un saladier et la monter à l'aide d'un fouet en veillant à ne pas faire rentrer d'air dedans.
- 3 Ajouter le sucre et mélanger de nouveau. Réserver.
- 4 Verser le coulis de mandarine dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen.
- 5 Lorsque le coulis est chaud, couper et ajouter les feuilles de gélatine essorées. Mélanger avec un fouet.
- 6 Verser l'alcool de mandarine et mélanger.
- 7 Placer la casserole dans un saladier d'eau froide avec des glaçons afin de refroidir le mélange.
- 8 Une fois le coulis bien froid, incorporer une partie de la crème fouettée avec une maryse et mélanger avec un fouet.
- 9 Verser le contenu de la casserole dans le saladier et mélanger délicatement avec une maryse.

Étape 3

Montage du gâteau

- 1 Tailler des bandes de papier sulfurisé et les placer en croix au fond du moule.
- 2 Placer plusieurs crêpes dans le moule en les faisant dépasser tout autour de celui-ci, afin de bien recouvrir le fond. Veiller à mettre le côté le plus doré vers l'extérieur.
- 3 Étaler une cuillère de confiture de mandarine et ajouter de la bavaroise par dessus.
- 4 Superposer une autre crêpe, remettre de la confiture et à nouveau de la bavaroise. Recommencer jusqu'à épuisement des crêpes.
- 5 Replier les crêpes sur la bavaroise et remettre un peu de bavaroise pour coller les crêpes.
- 6 Réserver au réfrigérateur pendant minimum 6 heures pour que la bavaroise prenne.

Étape 4

Réalisation de la sauce suzette

- 1 Faire chauffer une poêle avec du sucre.
- 2 Lorsque le sucre est devenu brun, ajouter le beurre et remuer la poêle.
- 3 Une fois le beurre fondu, déglacer avec le Grand Marnier puis le jus d'orange.
- 4 Laisser réduire pendant 2 à 3 minutes puis débarrasser dans un saladier.

Ingrédients pour la sauce Suzette

1 litre(s) **Jus d'orange**
100 g **Sucre semoule**
80 ml **Grand Marnier**
50 g **Beurre**

Ingrédients pour le montage

250 g **Confiture de mandarine**

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir le gâteau du réfrigérateur et le retourner sur une assiette.
- 2 Couper une part du gâteau et la disposer sur une assiette.
- 3 Arroser généreusement la part de sauce suzette et tout autour.