Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Gâteau de crêpes à la framboise

55 min	45 min	10 min	0	459
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

250 g **Framboise**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
4 c. à soupe **Gelée de groseille**
2 c. à soupe **Sucre glace**

Ingrédients pour la pâte à crêpes

170 g **Farine**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
35 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

1. Tamiser la farine, puis la verser dans un saladier et creuser un puits au centre.
2. Casser les œufs dans le puits, saler.
3. Avec un fouet, mélanger d'abord les oeufs sans incorporer de farine.
4. Ajouter ensuite le lait en filet tout en fouettant pour intégrer la farine au fur et à mesure.
5. Quand le mélange est homogène, passer l'appareil au chinois.
6. Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes sous un torchon.

Étape 2

Cuison des crêpes

1. Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile.
2. Étaler l'huile sur la poêle avec une feuille de papier absorbant.
3. Quand la poêle est bien chaude, verser une petite louche de pâte à crêpe et laisser cuire quelques

secondes.

4. Quand la surface de la crêpe n'est plus humide, la retourner à l'aide d'une spatule pour la faire colorer de l'autre côté.
5. Quand la crêpe est cuite des deux côtés, la débarrasser sur une assiette et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 3

Préparation de la garniture

1. Mettre la crème liquide bien froide et le sucre glace dans un saladier et battre le tout jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
2. Pour réaliser une belle chantilly il faut que la crème et le saladier soient bien froids.
3. Mettre la gelée de groseilles dans une petite casserole et ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et faire rapidement chauffer jusqu'à ce que la gelée devienne liquide. Laisser refroidir.
4. Mettre les framboises dans un saladier, y ajouter la gelée et mélanger délicatement.
5. Mélanger très rapidement la moitié des framboises avec la chantilly.

Étape 4

Dressage

1. Poser une crêpe sur le plat de service et couvrir d'une petite couche de crème aux framboises puis couvrir d'une autre crêpe.
2. Recommencer cette opération jusqu'à la dernière crêpe. Ne pas chercher à faire un gâteau très régulier.
3. Terminer en versant la moitié des framboises qui n'a pas été utilisée dans la crème sur la dernière crêpe. Servir sans attendre.