



Crêpes, galettes et gaufres salées

Gâteau de crêpes au jambon



2h **40 min** **20 min** **1h** **547**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

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

Ingrédients pour la béchamel au fromage

40 g **Farine**
40 g **Beurre**
40 cl **Lait demi-écrémé**
100 g **Comté**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le montage

4 tranche(s) **Jambon cuit**

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 puis saler.
- 3 Avec un fouet, mélanger d'abord les œufs 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

Cuisson des crêpes

- 1 Pour réaliser ce gâteau de crêpe, préparer 3 grandes crêpes dans la crêpière et 5 petites dans la petite poêle.
- 2 Imbiber une feuille de papier absorbant d'un peu d'huile et frotter la crêpière sur toute sa surface.
- 3 Faire chauffer la poêle sur feu vif.

Pour vérifier si la poêle est assez chaude pour cuire la

- 4 première crêpe, jeter quelques gouttes d'eau sur sa surface. Si l'eau crépite et s'évapore, la cuisson peut commencer. Sinon, attendre encore quelques secondes.
- 5 Hors du feu, verser une petite louchée de pâte dans la crêpière et lui donner un mouvement de rotation avec le poignet pour répartir la pâte sur toute sa surface.
- 6 Reposer la crêpière sur feu moyen et quand le bord semble légèrement se détacher, passer la spatule tout autour et retourner la crêpe.
- 7 Laisser cuire la deuxième face une quinzaine de secondes puis faire glisser la crêpe sur une grande assiette.
- 8 Recommencer jusqu'à obtention du nombre désiré de crêpes.
- 9 Si la crêpière et la petite poêle sont anti adhésives, ne pas les regraisser entre 2 crêpes.

Étape 3

Préparation de la sauce béchamel

- 1 Faire fondre le beurre dans la casserole.
- 2 Ajouter la farine en une seule fois en mélangeant énergiquement.
- 3 Lorsque la préparation est homogène, incorporer le lait petit à petit, sur feu vif.
- 4 Verser du lait une première fois, remuer et ne rajouter du lait que lorsque l'appareil se détache des parois de la casserole pour éviter la formation de grumeaux.
- 5 Râper le comté et l'incorporer à la béchamel chaude.
- 6 Assaisonner en sel et poivre.

Étape 4

Montage du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 120°C (Th.4).
- 2 Couper les tranches de jambon aux dimensions du moule à charlotte.
- 3 Tapisser le moule à charlotte de papier sulfurisé.
- 4 Recouvrir le fond du moule et les parois avec les trois grandes crêpes. Elles doivent se chevaucher et ressortir largement du moule.
- 5 Poursuivre le montage du gâteau en alternant 1 tranche de jambon, 3 cuillères à soupe de béchamel et une petite crêpe.
- 6 Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 7 Refermer le gâteau en rabattant les pans de crêpes dépassant du moule.
- 8 Enfourner pour maintenir au chaud jusqu'au moment du service.

Étape 5

Dressage

- 1 Démouler le gâteau sur le plat de service.

2 Le trancher et servir sans attendre.