

Crêpes, galettes et gaufres salées

Gâteau de crêpes de curry au saumon et citron vert



40 min **30 min** **10 min** **0** **346**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

8 tranche(s) **Saumon fumé**
5 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 **Echalote(s)**
10 feuille(s) **Mélisse citronnelle**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la pâte à crêpes au curry

2 verre(s) **Farine**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
4 verre(s) **Lait entier**
2 c. à café **Curry**
1 **Sel**
1 trait **Huile d'olive**

Ingrédients pour le

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpe au curry

- 1 Casser les œufs dans un saladier.
- 2 Ajouter la farine dans le saladier et mélanger au fouet jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement amalgamés.
- 3 Ajouter le curry à la pâte et mélanger.
- 4 Verser le lait progressivement tout en mélangeant au fouet pour bien l'incorporer et obtenir une pâte homogène.
- 5 Le moyen mnémotechnique pour retenir la recette de la pâte à crêpe est le 4-3-2-1: quatre verres de lait, trois œufs, deux verres de farine et une pincée de sel.
- 6 Verser une pincée de sel et mélanger à nouveau.

Étape 2

Cuisson des crêpes

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Étaler l'huile sur la poêle avec une feuille de papier

absorbant.

- 3 La poêle sera ainsi tout juste graissée et le papier absorbera l'excédant d'huile.
- 4 Quand la poêle est bien chaude, verser une petite louche de pâte à crêpe et laisser cuire pendant quelques secondes.
- 5 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.
- 6 Quand la crêpe est cuite des deux côtés, la débarrasser sur une grille et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 7 Attention à ne pas trop cuire les crêpes pour ne pas les dessécher. Elles doivent garder leur moelleux.
- 8 Laisser les crêpes refroidir.

dressage

4 feuille(s) **Mélisse citronnelle**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 **Curry**

Étape 3

Réalisation de la garniture

- 1 Verser la crème fraîche épaisse dans un bol.
- 2 Eplucher puis ciseler finement l'échalote avec un couteau éminceur.
- 3 Mettre l'échalote ciselée dans le bol de crème.
- 4 Hacher finement la mélisse avec le couteau éminceur et l'ajouter à la crème aux échalotes.
- 5 Râper le citron vert au dessus du bol de crème aux échalotes et de mélisse avec une râpe à mailles fines.
- 6 Assaisonner de sel et de poivre et mélanger.

Étape 4

Montage du gâteau de crêpes

- 1 Disposer les tranches de saumon fumé sur une planche et les tailler à l'emporte pièce. Réserver.
- 2 Badigeonner une crêpe de crème aux herbes et aux échalotes et l'étaler en fine couche à l'aide d'une spatule.
- 3 Avec le même emporte pièce utilisé pour le saumon, tailler des cercles de crêpe.
- 4 Retirer les parures.
- 5 Superposer successivement des couches de crêpe à la crème et de saumon fumé jusqu'à une hauteur d'environ 3 centimètres.
- 6 Terminer le gâteau de crêpe en disposant une crêpe retournée, c'est à dire avec la crème contre le saumon.
- 7 Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer les gâteaux de crêpes sur une ardoise.
- 2 Décorer avec une feuille de mélisse.
- 3 Râper un peu de zeste de citron vert sur les gâteaux et saupoudrer d'une pincée de curry.