

Gâteau de crêpes au caramel



Ingrédients

CRÊPES

- 500 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 1 L de lait entier
- 1 bouchon de rhum

CARAMEL

- 100 g de sucre
- 100 g de glucose (ou miel)
- 80 g de beurre
- 40 g de crème liquide

Etape 1 : La pâte à crêpes

- 1- Dans un saladier mélanger la farine et le sel (photo 1).
- 2- Ajouter un à un les œufs (photo 2), la pâte doit être granuleuse (photo 3). Mélanger à l'aide d'une spatule en bois.
- 3- Ajouter petit à petit le lait, mélanger d'abord avec la spatule (photo 4). Puis lorsque la pâte devient liquide mélanger à l'aide d'un fouet, afin d'éviter les grumeaux (photo 5).
- 4- Ajouter le sucre vanillé et le sucre en poudre (photo 6)
- 5- Ajouter un bouchon de rhum et mélanger de nouveau (photo 7).
- 7- Laisser reposer 1h la pâte.
- 8- Préparer une poêle à crêpes et du beurre.
- 9- A l'aide d'une louche mettre de la pâte dans une poêle chaude avec du beurre.
- 10- Laisser cuire 4-5 minutes sur la première face, retourner la crêpe et laisse cuire 1-2 minutes de l'autre côté.
- 11- A l'aide d'un emporte pièce couper 10 mini crêpes.

Etape 2 : Le caramel

- 1- Dans une casserole mettre le glucose et le sucre à chauffer à feu moyen (photo 10).
- 2- Lorsque le caramel est brun retirer du feu et ajouter le beurre, bien mélanger (photo 13).
- 3- Ajouter ensuite la crème liquide et bien mélanger (photo 14).
- 4- Lorsque le caramel est homogène le mettre dans un bol (photo 15).

Etape 3 : Le montage

- 1- Étaler du caramel encore chaud sur une crêpe (photo 16).
- 2- Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.
- 3- Pour plus de gourmandise déguster avec une boule de glace à la vanille et du coulis de caramel !