

Gâteau de crêpes au citron et son coulis de framboises

Préparation 1 h

Repos 2 h

Cuisson 30 mn plus 3 mn par crêpe

Les ingrédients pour 10 personnes (moule de 23-24 cm de diamètre)

Pour la pâte à crêpes :

240 g de farine

3 oeufs

90 g de sucre

45 cl de lait+ 15 cl d'eau

60 g de beurre fondu

1 bonne pincée de sel

Le zeste finement râpé d'un citron et demi

Pour la crème au citron :

6 oeufs

6 citrons

300 g de sucre

115 g de beurre

Sucre glace

Pour servir : coulis de framboises et quelques framboises

Préparation des crêpes :

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le mixer ou le blender et mixer. Laisser reposer la pâte 2 h au frais puis réaliser une quinzaine de crêpes assez fines (j'ai utilisé une poêle à crêpes de 25 cm de diamètre). Protéger les crêpes avec un film étirable pour qu'elles ne sèchent pas.

Si vous faites la pâte dans un saladier mettre d'abord farine, sel et sucre, mélanger, puis ajouter les oeufs battus préalablement à la fourchette avec un verre de lait. Bien mélanger et ajouter le beurre fondu, le reste de lait, l'eau, et le zeste de citron. Il faut obtenir une pâte bien lisse.

Préparation de la crème :

Prélever le zeste râpé de 2 citrons et récolter le jus des 6 citrons.

Dans une casserole faire chauffer à feu doux les oeufs entiers battus à la fourchette, le sucre, le jus des citrons et les zestes sans cesser de tourner. Le mélange va épaissir et devenir crémeux. Ôter du feu juste avant l'ébullition et passer au tamis fin au dessus d'un saladier pour retirer les zestes. Bien récupérer la crème qui reste sous le tamis avec une spatule puis ajouter dans le saladier le beurre froid coupé en dés dans la crème encore chaude. Bien mélanger.

Montage du gâteau :

Beurrer un moule de 23-24 cm de diamètre, mettre une première crêpe sur le fond. Étaler dessus une fine couche de crème citron, recouvrir d'un autre crêpes et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Faire cuire à four préchauffé à 170° pendant 30 mn environ (à adapter en fonction du four). laisser refroidir le gâteau et le démouler.

Pour le service le saupoudrer de sucre glace, décorer éventuellement avec des framboises et servir avec un coulis de framboises.

Conseils : pour la cuisson des crêpes les faire d'une épaisseur assez fine mais pas trop non plus, et veillez à ce que les bords des crêpes soient aussi épais que le centre, sinon les bords se dessècheront pendant la cuisson et deviendront cassants. Le coulis peut se trouver tout prêt, autrement prendre des framboises congelées, les faire décongeler, les mixer avec du sucre et un trait de citron, passer la préparation obtenue au tamis fin pour éliminer les graines.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>