

# Mon gâteau de crêpes



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Mon gâteau de crêpes

UNE RECETTE ORIGINALE DU CHEF BAPTISTE BLANC & DE l'École Gourmet Valrhona

Recette calculée pour 1 gâteau de crêpes de 22 cm de diamètre (environ 8 personnes)

Difficulté 🍳👨🍳👨🍳

## À préparer la veille :

Compotée de clémentines  
Crèmeux MANJARI 64%

## À faire le jour même :

Pâte à crêpes soufflées  
Crème anglaise  
Assemblage

## Ustensiles à prévoir :

Thermomètre

## PÂTE À CRÊPES SOUFLÉES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 1 heure au réfrigérateur

350 g Lait entier  
22 g Beurre  
80 g Jaunes d'œufs  
40 g Sucre cristal  
50 g Farine T80  
20 g Poudre de cacao  
170 g Blancs d'œufs  
30 g Sucre cristal

Réserver ¼ du lait froid et porter à ébullition le reste du lait et le beurre. Pendant ce temps, tamiser la farine et la **poudre de cacao**, ajouter le lait froid et les jaunes d'œufs.

Ajouter petit à petit le lait chaud dans les jaunes d'œufs et les poudres (40 g de sucre, farine et poudre de cacao). Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.

Remettre l'ensemble dans la casserole et cuire à feu doux jusqu'à épaississement de l'appareil pour obtenir une texture similaire à une crème béchamel (environ 65°C).

Débarrasser la crème dans un cul de poule.

Monter les blancs en neige et la petite partie de sucre pour obtenir une texture souple. Incorporer délicatement au mélange précédent. Cuire à la poêle ou au four.

## COMPOTÉE DE CLÉMENTINES

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de repos : 12 heures (idéalement une nuit)

550 g Clémentines  
170 g Sucre cristal  
  
Facultatif :  
jus de clémentines si  
clémentines amères

Rincer délicatement les clémentines sous l'eau.

Couper des cubes d'1 cm de côté et trier les pépins si besoin (la peau est conservée). Mettre les morceaux de clémentine dans une casserole. Couvrir d'eau froide à hauteur.

Ajouter le sucre. Porter à ébullition à couvert.

Cuire 15 minutes à feu très doux (frémissement).

Retirer le couvercle et cuire toujours à feu très doux jusqu'à évaporation de l'eau (45 minutes de cuisson environ).

Si les clémentines sont amères, ajouter du jus de clémentine à mi-hauteur et recuire jusqu'à évaporation complète.

Laisser refroidir. Mixer finement.

Réserver au réfrigérateur pendant une nuit idéalement ou minimum 1 heure.

# Mon gâteau de crêpes

(suite)

## CRÈME ANGLAISE

---

Temps de préparation : 15 minutes

160 g Lait entier  
160 g Crème liquide  
65 g Jaunes d'œufs  
30 g Sucre cristall

Mélanger délicatement les jaunes d'œufs et le sucre.

Porter à ébullition le lait et la crème.

Verser le lait et la crème sur les jaunes et cuire l'ensemble à 85 °C à la nappe\*. Filtrer et refroidir.

*\* La cuisson à la nappe consiste à cuire à feu doux la préparation dans une casserole en la remuant en permanence à l'aide d'une spatule. La préparation va progressivement épaissir et "napper" la spatule.*

## CRÈMEUX MANJARI 64%

---

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de repos : 12 heures

420 g Crème anglaise  
175 g Chocolat  
**MANJARI 64%**

Lorsque la crème anglaise est chaude et chinoisée, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Laisser cristalliser au réfrigérateur pendant 2 heures ou une nuit idéalement.

## MONTAGE ET FINITION

Dans une crêpière de 22 cm de diamètre légèrement chaude et huilée, étaler 180 g de pâte à crêpes et cuire à feu doux. Retourner la crêpe et finir la cuisson.

Répéter l'opération pour les autres crêpes.

Pour la crêpe du dessus, étaler 180 g de pâte à crêpes dans la crêpière et mettre au four à 180 °C, environ 10 minutes pour que la crêpe soit dorée. Une fois cuite, la faire glisser sans la retourner pour préserver le dessus intact.

Réserver au réfrigérateur pendant une heure.

Si besoin détourer légèrement chaque crêpe avec un couteau.

Réserver la plus jolie crêpe pour le dessus du gâteau.

Sur la première crêpe, étaler 100 g de compotée de clémentine.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de diamètre 8 mm, pocher 100 g de crèmeux **MANJARI 64%** cristallisé, en commençant par faire un anneau sur l'extérieur de la crêpe.

Ajouter la crêpe suivante par-dessus et répéter l'opération.

Ajouter la dernière crêpe sur le gâteau et décorer.

Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes jusqu'à cristallisation.