

Gâteau de crêpes au citron



Ingrédients

Crêpes

- ✓ Lait : 0.50 L
- ✓ Farine : 0.250 kg
- ✓ Œufs : 3 pce
- ✓ Sucre : 0.040 kg
- ✓ Beurre : 0.040 kg

Crème pâtissière

- ✓ 100 gr de sucre
- ✓ 20 gr de maïzena
- ✓ 1 citron
- ✓ 4 œufs
- ✓ 70 gr de beurre
- ✓ ½ sel

Matériel

- ✓ 1 Maryse
- ✓ 1 Russe
- ✓ 1 Fouet
- ✓ 1 Couteau d'office
- ✓ 1 Calotte
- ✓ 1 poêle à crêpe

Réalisation :

1) RÉALISATION DE LA CREME PÂTISSIERE AU CITRON



1/ **Préparez** tous les ingrédients.



2/ **Laver le citron, peler les zestes et presser le jus de citron**



3/ **Mettre le jus de citron + les zestes coupés en morceaux à bouillir**



4/ Dans une calotte **mélanger les œufs + le sucre. Blanchir le tout**



5/ **Incorporer la maïzena et mélanger.**



6/ **Incorporer ce mélange (œufs+sucre) dans le jus de citron bouillant. Bien fouetter.**



7/ **Débarrasser la crème dans une calotte.**



8/ **Incorporer le beurre en morceaux et mélanger. Puis mettre au frigo.**

2) REALISATION DE LA PATE A CREPES



1/ Dans un récipient, **mélanger le sel, le sucre et les œufs entiers**



2/ **Tamiser la farine**



3/ **Incorporer progressivement la farine tamisée**



4/ **Verser le lait progressivement.**



5/ **S'assurer de l'homogénéité de la pâte**



7/ **Ajouter le beurre fondu à la pâte. Et réserver la pâte au frais.**

3) MONTAGE DU GATEAU



1/ A l'aide du moule de montage, **découper les rebords des crêpes ...**



2/ ... afin qu'elles soient belles et régulières.



3/ **Placer la 1^{ère} crêpes** dans le moule (lui-même placé dans une assiette)



4/ **Etaler de la crème pâtissière.**



5/ **Placer la deuxième crêpes** par-dessus.



6/ **Recommencer à étaler de la crème pâtissière.**



7/ **Recommencer les opérations 5 et 6** jusqu'à la dernière crêpe. (Ne pas mettre de crème par-dessus le dernière crêpe.) Puis mettre au frais



8/ Une fois le gâteau pris au frais, **démouler** (retirer le moule).