



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Gâteau de crêpes au chocolat



Préparation : 20 Min - Cuisson : 15 Min

Pour 6 personnes (12 crêpes)

Pour la pâte à crêpes : 4 verres de lait | 3 œufs |

**2 verres de farine fluide Francine | 1 pincée de sel |
de l'huile pour la cuisson**

**Pour la garniture : 200 g de chocolat noir | 30 cl de crème fraîche |
75 g de sucre glace**

Mélanger les 4 verres de lait, les 3 œufs, les 2 verres de farine fluide "Francine" et 1 pincée de sel.

Faire cuire les crêpes dans une poêle huilée bien chaude et les **empiler** au fur et à mesure sur une grande assiette. **Laisser refroidir** les crêpes pendant la préparation de la crème au chocolat : dans une casserole, **faire chauffer** à feu doux la crème fraîche, le chocolat cassé en morceaux et le sucre glace.

Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu puis **laisser refroidir** la crème hors du feu.

Placer une crêpe dans une grande assiette plate et la **tartiner** d'une bonne cuillère de crème au chocolat sur toute sa surface. **Poser** une deuxième crêpe sur la première, **tartiner** de crème au chocolat et **continuer** ainsi jusqu'à la dernière crêpe. **Couvrir** du reste de chocolat et **laisser reposer** le gâteau 2 heures avant de le couper en parts pour servir.

- Nez : frais de poire, de citrus, fumé.
- Bouche : des bulles fines et crémeuses.



le conseil de votre caviste :
Crystèle Clarince Vin mousseux de qualité

Et aussi :
Cidre brut de Récoltant Antoinette, Duché de Longueville

Retrouvez toutes les recettes de Francine sur www.francine.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION