



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

GÂTEAU
DE CRÊPES,
AU CHOCOLAT,
MIEL DE CHÂTAIGNIER
ET PRALINÉ

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes

nous régalent !





GÂTEAU DE CRÊPES AU CHOCOLAT, MIEL DE CHÂTAIGNIER ET PRALINÉ

Proposé par l'Interprofession des miels et produits de la ruche



4 PERSONNES



45 MIN.



ZzZ 2H

INGRÉDIENTS

Pâte à crêpes

- 200 ml de lait
- 100 g de farine
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 40 g de beurre

Garniture

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de crème liquide
- 75 g de miel de châtaignier
- 200 g de praliné amande-noix

Pâte à crêpes

Versez la farine en fontaine dans un saladier. Mélangez le lait avec l'œuf et le jaune, puis ajoutez le sel. Incorporez progressivement le mélange lait-œufs au centre de la farine en fouettant, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez le beurre fondu et laissez reposer 15 minutes.

Faites cuire les crêpes à la poêle avec un peu de beurre.

Ganache au chocolat

Faites bouillir la crème avec le miel de châtaignier. Versez-la sur le chocolat noir fondu et mélangez jusqu'à obtenir une ganache lisse et brillante. Laissez reposer au frais 15 minutes.

Montage

Superposez les crêpes en alternant une couche de ganache et une couche de praliné. Recouvrez le tour du gâteau de crêpes avec de la ganache. Placez au frais pendant 2 heures avant de servir.