

Gâteau de crêpes au chocolat & au beurre de cacahuètes

Ingrédients :

. Pour les crêpes

- 500 g de farine
- 1 litre de lait
- 50 g de beurre
- 6 oeufs
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'extrait de vanille

. Pour la ganache

- 70 g de beurre de cacahuètes
- 200 g de chocolat noir
- 200 ml de crème liquide entière

. Pour le nappage

- 200 g de chocolat
- 100 ml de crème liquide
- 100 g de sucre en poudre

Préparation :

Commencez par la pâte à crêpes en mettant la farine et le sel dans un saladier.

Creusez un puits au centre.

Versez le lait au centre ainsi que le beurre fondu et les oeufs battus en omelette.

Mélangez au batteur puis mixez si nécessaire.

Ajoutez l'extrait de vanille et mélangez de nouveau.

Laissez la pâte reposer au moins 1 heure.

Faites chauffer la poêle, graissez-la légèrement et commencez à faire les crêpes.

Laissez refroidir.

Réalisez ensuite la ganache en faisant fondre dans une casserole le chocolat cassé en morceaux, le beurre de cacahuètes et la crème liquide jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Laissez refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation se tienne.

Continuez en faisant le montage du gâteau.

Découpez les crêpes pour obtenir des crêpes de 15 cm de diamètre à l'aide d'un cercle à pâtisserie ajustable.

Déposez une crêpe sur un présentoir à gâteau (ou une assiette) puis étalez la ganache généreusement et recouvrez avec une autre crêpe.

Continuez ainsi jusqu'à épuisement des crêpes.

Attention, à ne pas mettre de ganache sur le dessus de la dernière crêpe.

Mettez le gâteau au réfrigérateur le temps de préparer le nappage.

Faites fondre le chocolat, la crème liquide et le sucre dans une casserole.

Mélangez sans cesse jusqu'à ébullition puis retirez du feu. La préparation doit être lisse et homogène.

Déposez délicatement le gâteau sur une grille, elle-même posée sur du papier aluminium ou papier sulfurisé.

Versez le nappage sur le gâteau qui va se répandre sur l'ensemble, n'hésitez pas à couvrir les "trous" à l'aide du dos d'une cuillère à soupe.

Laissez sécher le nappage puis disposez le gâteau sur un présentoir à gâteau.

Décorez avec du sucre glace.

Conservez le gâteau au réfrigérateur et le sortir 30 minutes avant de servir.