



Crêpes :

3 tasses (450 g) de farine

1 pincée de sel

6 oeufs

1/3 tasse (80 g) de beurre fondu, tempéré

2 tasses (500 ml) de bière blonde

2 tasses (500 ml) de lait

Un peu de beurre pour la cuisson

Ganache au chocolat au lait

200 g de pastilles de chocolat au lait

200 ml de crème 35 %

2 tasses (500 ml) de confitures de poires à la fève tonka

Crêpes :

Combiner la farine et le sel.

Ajouter les oeufs et le beurre fondu et délayer progressivement avec la bière et le lait.

Laisser reposer 1 heure au frais.

Graisser légèrement une crêpière et cuire les crêpes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Vous devriez obtenir environ 2 douzaines de crêpes.

Ganache au chocolat au lait

Chauffer la crème jusqu'au point d'ébullition. Ajouter le chocolat au lait et laisser pauser 1 minute avant de bien mélanger au fouet. Laisser refroidir jusqu'à obtenir la texture désirée pour pouvoir tartiner.

Montage :

Dans un grand plat, empiler les crêpes une à une en les recouvrant en alternance de

confitures de poires à la fève tonka et de ganache au chocolat au lait (Une crêpe, confiture, une crêpe, ganache etc... ).

Terminer le montage du gâteau par une crêpe et faites couler un peu de ganache sur le dessus.

Couper en pointes et déguster.