

Gâteau de crêpes au sirop d'érable et noix de pécan caramélisées



Je sais je sais, je suis légèrement en retard pour proposer ma recette mais sachez que j'ai fait ce gâteau de crêpes samedi pour dimanche, pour la chandeleur alors c'est vrai que je ne pouvais pas vous proposer cette recette avant mais bon au cas où vous voudriez la faire, il ne suffit pas d'être à la chandeleur pour manger de bonne crêpes, vous pouvez en faire toute l'année ! Bon aller j'arrête de me trouver des excuses et je vous parle un peu de cette création ! Voilà, c'est la première fois que je faisais un gâteau de crêpes et d'ailleurs c'était la première fois que j'en mangeais un ! C'est un vrai régal ! Je voulais un gâteau de crêpes avec des saveurs que j'aime beaucoup et qui sont gourmandes. J'adore manger mes crêpes avec du sirop d'érable je me suis donc dit que parfumé ma crème pâtissière avec du sirop d'érable ce serait vraiment top ! Et pour donner du croquant à tout ça, j'ai opté pour des noix de pécan caramélisées au sirop d'érable. Un dessert vraiment très gourmand et bien parfumé, à refaire !

Pour environ 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à crêpes:

90g de beurre

750ml de lait

100g de sucre

6 oeufs

220g de farine

1 bonne pincée de sel

1/2c. à café de graines de vanille

Pour la crème pâtissière ou sirop d'érable:

50g de sucre

60g de sirop d'érable

40g de Maïzena

2 jaunes d'oeufs

580ml de lait

Pour les noix de pécan caramélisées au sirop d'érable:

110g de noix de pécan

50g de sirop d'érable

Préparation:

Préparez les noix de pécan caramélisées au sirop d'érable:

Hachez très grossièrement vos noix de pécan.

Dans une poêle, versez le sirop d'érable et faites-le chauffer à feu moyen. Quand il commence à bouillir, ajoutez-y les noix de pécan. Mélangez vivement et laissez chauffer toujours sur feu moyen environ 3min.

Versez le tout sur du papier sulfurisé, laissez refroidir. Entrez sur une assiette et réservez au congélateur.

Préparez la pâte à crêpes:

Faites fondre le beurre avec le lait 2min30 au four à micro-ondes.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre, puis incorporez la farine et le sel. Ajoutez alors la vanille. Versez-y ensuite le beurre mélangé au lait. Mélangez de façon à avoir une préparation bien homogène.

Faites cuire les crêpes. Vous devez en obtenir une dizaine. Réservez dans un plat.

Préparez la crème pâtissière au sirop d'érable:

Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre, incorporez-y la Maïzena.

Faites bouillir le lait. Baissez le feu et versez-y le mélange jaunes d'oeufs-sucre-Maïzena. Laissez cuire tout en fouettant vivement jusqu'à ce que la crème épaississe.

Hors du feu, ajoutez le sirop d'érable et mélangez bien. Laissez refroidir.

Montage:

Découpez vos crêpes de la taille d'un moule à charnière de 22cm de diamètre dont vous aurez retiré le fond.

Sortez vos noix de pécan caramélisées et détachez-les les unes des autres.

Déposez une crêpe sur un plat à servir, mettez le moule à charnière dessus. Étalez sur la crêpe une louche de crème pâtissière. Recommencez ainsi l'opération. Vers le milieu du gâteau, entre chaque crêpe répartissez un peu de noix de pécan caramélisées sur la crème pâtissière.

Déposez votre dernière crêpe et décorez le dessus avec les noix de pécan qu'il reste. Entrez au réfrigérateur pour toute une nuit.

Le lendemain, ôtez le moule à charnière du gâteau de crêpes. Servez telle quelle ou arrosé de sirop d'érable.