Gâteau de crêpes façon tarte au citron

Ce samedi 2 février c’est la chandeleur! Cette année je vous en propose une nouvelle version: un gâteau de crêpes façon tarte au citron! Et retrouvez mes autres recettes de crêpes sur le blog…

- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes Suzette revisitées. Pour la recette cliquez ici.**



Gâteau de crêpes façon tarte au citron

Ingrédients: pour environ une vingtaine de crêpes

Pour la pâte à crêpes

- 5 œufs
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1/2 litre de lait
- 50 g de sucre
- le zeste râpé de 2 citrons (verts ou jaune comme vous préférez)
- 1 cuillerée à soupe de rhum
- 1 cuillerée à café d’extrait de vanille

Pour le lemon curd: je vous donne les ingrédients pour plus de facilité mais retrouvez la recette en cliquant ici. Le lemon curd se prépare la veille.

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d’un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Pour la meringue:

- 50 g de blanc d’œuf
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace **tamisé**

Pour les tranches de citrons confits

- un citron jaune bio
- 200 g d’eau

- 200 g de sucre

Matériel

- un moule à bavarois carré. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci dessous:



Decora 0062605 Moule ANODISÉ CARRÉ AU Bord Droit CM 20X20X10 H, Métal, 20 x 20 x 10 cm, Argenté

Préparation

Pour le lemon curd

- Commencez la veille par le lemon curd. Retrouvez la recette sur le blog en cliquant ici.

Pour les citrons confits

Si vous désirez décorez le gâteau avec des tranches de citron confit commencez également la veille.

- Coupez le citron en tranches fines.
- Versez l’eau et le sirop dans une casserole et portez à ébullition. Le sirop est prêt quand le sucre est dissous

dans l’eau.



Préparez un sirop

- Plongez les tranches fines de citron dans le sirop bouillant et **coupez le feu**. Filmez avec du film alimentaire (pour éviter toute déperdition d’arôme) et laissez refroidir à température ambiante. Répétez l’opération 5 ou 6 fois dans la journée en rajoutant eau et sucre en même quantité s’il y a trop d’évaporation.



Pochez les tranches de citron dans le sirop

- Le jour même, lorsque les rondelles d’agrumes sont confites, égouttez-les sur grille et laisser sécher pendant 1 à 2 h au four à 30° (ou 1 h à 50° si votre four ne descend pas à 30°).



Lorsque les rondelles d’agrumes sont confites, égouttez les sur grille et laisser sécher au four

Pour la pâte à crêpe

- Faire fondre le beurre



Faites fondre le beurre à feu doux.

- Battez les œufs pour bien mélanger blancs et jaunes et les passer au chinois.



Battez les œufs pour bien mélanger blancs et jaunes et les passer au chinois

- Ajoutez le lait, le beurre fondu mais pas bouillant, le sucre, le rhum, les zestes de citron et la vanille. Battre au fouet pour bien mélanger.



Ajoutez le lait, le beurre, le sucre, le rhum, les zestes de citron et la vanille

- Ajoutez alors la farine **tamisée** progressivement pour éviter les grumeaux.



Ajoutez alors la farine tamisée progressivement pour éviter les grumeaux

- Laissez reposer au frais pendant une heure.

Pendant le temps de repos de la pâte préparez la meringue:

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie. S’il vous reste de la meringue après avoir décoré votre gâteau pochez-la sur une plaque anti adhésive et passez-la au four à 90° pendant 2 heures: vous obtiendrez des petites meringues merveilleusement croquantes qui ne collent pas aux dents! A dévorer de suite ou conserver dans une boîte hermétique.



Remplissez votre poche à douille avec la meringue

La cuisson des crêpes

- Cuisez vos crêpes à la poêle avec une petit noix de beurre.



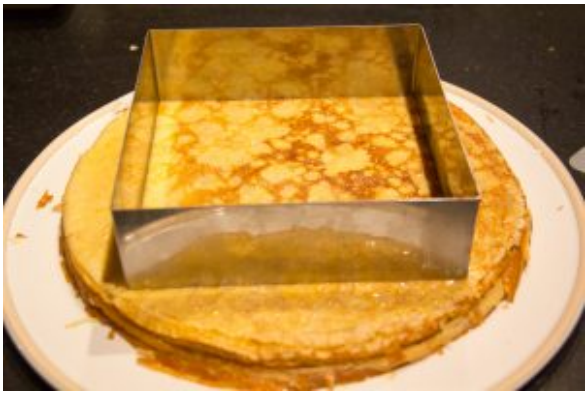
Cuire vos crêpes à la poêle

- Au fur et à mesure empilez les crêpes en les tartinant au fur et à mesure avec le lemon curd.



Au fur et à mesure empilez les crêpes en le tartinant au fur et à mesure avec le lemon curd

- Quand vous avez fini l’empilement des crêpes posez votre moule carré sur les crêpes. Si vous n’avez pas de moule, aidez vous d’une règle pour faire la découpe qui suit.



Déposez sur les crêpes votre moule carré

- A l’aide d’un grand couteau coupez le surplus de crêpes sur les côtés.



Ôtez le surplus de crêpes sur les côtés

- Coupez le gâteau de crêpes en deux.



Coupez le gâteau de crêpes en deux

- Superposez les deux moitiés pour obtenir plus d’épaisseur.



Superposez les deux moitiés pour obtenir plus d’épaisseur

Dressage

Il ne reste plus qu’à décorer votre gâteau façon tarte au citron.

- Mettez un peu de lemon curd dans une poche à douille avec la douille de votre choix.



Mettez un peu de lemon curd dans une poche à douille avec la douille de votre choix

- Pochez d’abord la meringue sur le dessus du gâteau. A l’aide d’un petit chalumeau de cuisine caramélisez la meringue. Puis vous pocherez le lemon curd . **Attention:** ne passez pas le chalumeau sur le lemon curd: il se mettrai à fondre! C’est pourquoi il faut commencer par la meringue, puis le chalumeau et enfin terminer par le lemon curd.



Pochez la meringue puis le lemon curd sur le dessus d gâteau

- Puis pochez le lemon curd . Décorez avec quelques tranches de citron confit.



Puis décorez avec quelques tranches de citron confit

Et maintenant on se régale!



Gâteau de crêpes façon tarte au citron



Gâteau de crêpes façon tarte au citron