

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 trouver 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 décorer 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 laissez 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 laissez 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 pochez le lemon curd . **Attention:** ne passez pas le chalumeau sur le lemon curd: il se mettrait 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

Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini

Après les « Crêpes, crème Délice au miel et pignons » voici une autre recette de crêpes très originale : les « Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger » élaborées à base d'une pâte à choux. La délicatesse de la fleur d'oranger et la caramélisation en fin de cuisson nous prennent la main pour un voyage gourmand au pays des milles et une saveurs...



Crêpes caramélisées à la fleur d'oranger de Philippe Conticini

D'autres recettes de crêpes?

- Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez [ici](#).

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille son livre » Conticini en live ». Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous:



Philippe Conticini en live

Difficulté: facile

Ingrédients (pour environ 6 à 8 crêpes)

Pour la pâte:

- 100 g d'eau
- 80 g de lait (le chef utilise du lait demi écrémé)
- 2 cuillerées à soupe d'huile de pépins de raisin

- 60 g de beurre
- une pincée de fleur de sel
- 20 g de miel
- 40 g de sucre semoule
- 70 g de farine tamisée (dans la recette initiale Philippe Conticini utilise 45 g de farine 55 et 25 gr de farine de blé complet)
- 50 g de semoule extrafine
- 2 œufs
- 5 g de levure chimique
- 6 g de levure de boulanger delayée dans 40 g d'eau légèrement tiédie
- 50 g de fleur d'oranger
- 35 g de lait demi écrémé

Pour la cuisson des crêpes:

- beurre
- sucre pour la caramélisation

Préparation:

- Tamisez la farine.



Tamisez le farine

- Portez à ébullition les 100 g d'eau, les 80 g de lait, le beurre, l'huile, la fleur de sel, le miel et le sucre.



Portez à ébullition l'eau,
le lait, le beurre, l'huile,
la fleur de sel, le miel et
le sucre

- L'ébullition atteinte, sortez la casserole du feu et ajoutez en une fois la farine et la semoule.



Ajoutez la farine et la
semoule

- Mélangez bien à la spatule jusqu'à obtenir une pâte épaisse appelée « panade ».



Mélangez bien à la spatule

- Remettez la casserole sur le feu et desséchez la panade en la tournant en permanence avec la spatule pendant une minute. Elle doit former une masse compacte qui se décolle des bords de la casserole.



Desséchez la panade sur le feu

- Déposez cette panade dans la cuve de votre batteur (ou dans un grand bol). A l'aide d'un fouet faites la refroidir. Si vous avez un robot pâtissier utilisez la feuille à vitesse moyenne. Dès que la panade n'émet plus de vapeur incorporez les œufs un à un.



Faire refroidir et
incorporez les œufs

- Puis ajoutez la levure chimique, la levure boulangère délayée, les 35 g de lait et la fleur d'oranger.



Puis ajoutez la levure
chimique, la levure
boulangère délayée, les 35 g
de lait et la fleur
d'oranger.

- Votre pâte est prête. Laissez reposer 4 à 5 heures au frais.



Laissez reposer 4 à 5 heures
au frais

Cuisson:

- Dans une poêle chaude préalablement graissée, versez une louche de pâte à crêpes.



Versez une louche de pâte à
crêpe

- Faire cuire 2 mn à feu moyen et roulez la crêpe sur elle même. Réservez les au chaud (four 65°) le temps de cuire toutes les crêpes.



Roulez la crêpe sur elle même

- Dans une poêle, versez du sucre en poudre et faire un caramel léger (pas trop coloré).



Faire un caramel

- Posez les crêpes dans la poêle et roulez les dans le caramel liquide de manière à bien les enrober. Ces crêpes se mangent tout de suite: elles se dégustent tièdes ou chaudes dès la caramélisation terminée. Il faut dire qu'elles sont tellement bonnes qu'il n'en reste jamais...



Caramélisez les crêpes





Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d'une pâtisserie qu'il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu'il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse...Je ne saurais que vous conseiller l'achat de ce livre car vous n'imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partir d'une pâte à chou! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Sensations Choux

Le saviez vous?

Philippe Conticini est un chef de cuisine et chef-pâtissier français né le 16 août 1963 à Choisy-le-Roi dans le Val-de-Marne. Distingué tant pour ses travaux sucrés que salés, il est considéré par ses pairs et par les médias comme une des figures majeures de la gastronomie contemporaine française et internationale.

Ayant travaillé en France, aux États-Unis et au Japon, il est à l'origine de quatre innovations qui ont transformé la scène culinaire internationale. Il invente notamment en 1994 le principe des verrines qui transpose verticalement et en transparence des mets traditionnellement servis à plat. Il est un des premiers chefs à avoir travaillé avec des produits de grande consommation, soucieux de montrer que la gastronomie n'était pas réservée à une élite. Il est également l'un des

premiers à avoir réinventé les classiques de la pâtisserie française pour les adapter aux goûts d'aujourd'hui (moins de sucre, plus de légèreté, plus d'intensité de goûts), notamment avec la tarte Tatin, le Paris-Brest ou le Saint-Honoré. Enfin il lance en France le concept des « bars à choux » dont le montage express sur les lieux de dégustation permet une structure de textures (entre crème et pâte à chou) et de goûts (entre craquelin, crème principale et insert) en mesure de restituer l'intégralité des qualités gustatives de ce produit loin du lieu de fabrication. Depuis, le chou connaît un succès grandissant et est en passe de devenir la nouvelle pâtisserie de référence après le macaron et les cupcakes.

Après avoir obtenu plusieurs récompenses et officié au sein d'établissements étoilés (La Table d'Anvers, Petrossian...), il est le cofondateur et le chef pâtissier de la Pâtisserie des Rêves.

Il attache aujourd'hui une grande importance à transmettre des émotions par ses réalisations et à démocratiser le travail du goût.

Très présent dans les médias, il intervient notamment en 2012, 2013 et 2014 dans l'émission Le Meilleur pâtissier sur M6, ainsi que dans l'émission Qui sera le prochain grand pâtissier ? diffusée en 2013 sur France 2.



Philippe Conticini

Source: Wikipédia