

Gâteau de crêpes aux amandes et chocolat

Pour 6 personnes:

Mélange pour 12 crêpes:

- **250 gr de farine**
- **50 cl de lait**
- **3 oeufs**
- **20 gr de beurre fondu**
- **20 gr de sucre**
- **1 pincée de sel**

La garniture:

- **2 oeufs**
- **50 gr de sucre**
- **40 gr de farine**
- **40 cl de lait chaud**
- **40 gr de poudre d'amandes**
- **1 c.c d'arôme d'amande amère**
- **cacao**
 - Mélangez tous les ingrédients pour les crêpes au batteur et laissez reposer la pâte une heure au frais.

Préparez 12 crêpes

Battez un oeuf entier et un jaune avec le sucre.

Incorporez la farine et versez le lait chaud en remuant. Transvasez le tout dans une casserole et faire épaisir à feu moyen. Ajouter les amandes et la cuillère d'arôme.

Sur une grande assiette, superposez les crêpes tartinées d'une fine couche de crème d'amande et saupoudrée de chocolat en poudre.

Enveloppez le gâteau de film alimentaire, puis placez un poids dessus.
Réservez 2 heures au frais.

Merci d'avoir choisi ma recette et dites m'en des nouvelles !