

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## GÂTEAU DE CRÊPES SUZETTE

**Pour 6 personnes :**

**Pâte à crêpes (soit une vingtaine) : 250g farine - 3 oeufs - 50cl lait entier frais - 20g sucre en poudre - sel -**

**A préparer l'avant-veille. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier au fouet. Ne pas laisser reposer la pâte. Cuire les crêpes. Les réserver sur une assiette. A recouvrir de papier aluminium et à entreposer au réfrigérateur.**

**La bavaroise aux oranges : 50cl jus d'orange - 6 feuilles de gélatine soit 12g - 25cl crème liquide entière froide - 50g sucre en poudre - 2 càc de Cointreau ou Grand-Marnier ou Arancello - 250g gelée d'oranges -**

**A préparer la veille. Chauffer le jus d'orange. Ramollir la gélatine dans l'eau froide. L'essorer dans les doigts et la fondre dans le jus d'orange chaud à l'aide d'un fouet. Refroidir le tout sur un saladier rempli de glaçons en remuant souvent. Ajouter l'alcool puis la crème fouettée et sucrée. Mélanger délicatement.**

**Sur un plat rond (qui rentre dans votre réfrigérateur) poser un cercle de 20cm de diamètre et 4,5cm de haut. Mouiller l'intérieur du cercle, tapisser de film alimentaire le fond du plat en remontant sur le tour du cercle et en laissant déborder. Chemiser les parois avec des triangles de crêpes en laissant déborder largement. Poser une crêpe entière au fond. Étaler un peu de gelée d'orange sur la crêpe. Recouvrir de crème bavaroise. A l'aide d'un autre cercle ou d'un emporte-pièce découper 8 crêpes de la taille de l'intérieur du gâteau. Poser une crêpe sur la crème bavaroise, étaler un peu de gelée d'orange, recouvrir de crème bavaroise, continuer en alternant les 3 éléments. Replier les bouts des triangles qui dépassent, poser une dernière crêpe. Replier de façon hermétique le film alimentaire. Entreposer le gâteau au réfrigérateur.**

**Sauce Suzette : 100g sucre - 50g beurre - 50cl jus d'orange - 2càc d'alcool à l'orange - 1 càs maïzena -**

**A préparer la veille. Faire un caramel à sec avec le sucre. Lorsqu'il est roux, ajouter le beurre puis l'alcool et le jus d'orange. Laisser cuire 2 minutes. Si la sauce est trop liquide, ajouter la maïzena à l'aide d'un fouet. Laisser cuire encore 2 minutes. Laisser refroidir, la verser dans une bouteille et la réserver au réfrigérateur.**

**Service : démouler le gâteau, découper. Arroser chaque part servie de sauce.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr