



La Recette de Geneviève Gâteau de crêpes Aux pommes

Recette pour 6 à 8 personnes

1 Ingrédients :

- Pâte à crêpes : 250 g de farine ; 4 cuillères à soupe rases de sucre ; 4 œufs ; 40 g de beurre fondu ; 0,5 l de lait ; deux cuillères à soupe de rhum.
- Garniture : 6 pommes golden (250 g chacune) ; 50 g de sucre en poudre ; une gousse de vanille.

2 Matériel : 1 poêle à crêpes diamètre 24 cm ; 1 moule à cake 26 cm (de préférence flexible).

3 Opérations :

1 Préparer une pâte à crêpes. Laisser reposer au minimum 2 heures.

2 Préparer la garniture :

- Éplucher, épépiner les pommes, les couper en gros morceaux.
- Les cuire dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille fendue en deux et 1 verre d'eau.
- Couvrir et cuire les pommes pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles s'écrasent facilement et que toute l'humidité se soit évaporée.
- Laisser tiédir la compote après avoir enlevé la vanille.

3 Cuire les crêpes en surveillant la coloration, les empiler à plat sur une assiette. (Les crêpes cuites non utilisées se conservent très bien au congélateur).

4 Préchauffer le four thermostat (5.6) ou 170 °C.

5 Dresser le gâteau :

- Chemiser le fond du moule avec 2 crêpes en les laissant dépasser sur les côtés
- Garnir d'une couche de compote.
- Continuer à remplir le moule en alternant les couches
- Rabattre ensuite sur le dessus les crêpes qui dépassent pour fermer le moule.

6 Cuire le gâteau pendant 15 minutes environ.

7 Refroidir le gâteau avant de le démouler et de le couper en tranches.

4 Le truc en plus :

Servir ce gâteau avec une sauce au chocolat chaud.

- Fondre au bain-marie 150 g de chocolat pâtissier en morceaux avec 20 cl d'eau.
- Ajouter 20 g de beurre, mélanger pour obtenir une sauce lisse.
- Conserver au chaud jusqu'au moment de servir.