Gâteau de crêpes

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 2 c. à s. de sucre
- 4 oeufs
- 50 cl de lait
- Sel, poivre
- 20 cl de lait
- 200 g de chocolat noir
- 30 cl de crème liquide
- 4 jaunes d'oeufs
- 120 g de sucre
- 60 g de farine
- Noisettes concassées

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les oeufs et une pincée de sel. Ajouter progressivement le lait, mélanger. Faire chauffer une poêle et préparer les crêpes.

Etape 2

Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec le lait et 20 cl de crème.

Etape 3

Dans un récipient fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre. Ajouter la farine et mélanger. Verser le chocolat sans cesser de remuer puis laisser refroidir la préparation.

Etape 4

Fouetter la crème restante en chantilly, l'incorporer à la préparation refroidie.

Etape 5

Sur une assiette, déposer une crêpe puis la tartiner d'une couche de crème. Répéter l'opération pour monter le gâteau de crêpes. Parsemer de noisettes concassées.