

GÂTEAU MILLE-CRÊPES TILLEUL ET REINE-DES-PRÉS

 **Temps de préparation : 1h30**
Passage au froid : 2h minimum

 **Niveau de difficulté : moyen**



Ingrédients

Pour 8 personnes :

Pour les crêpes au tilleul :

- 4 œufs
- 80 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 130 g de farine
- 20 g de poudre de feuilles de tilleul tamisée (ou de cacao)
- 70 g de beurre fondu
- 500 g de lait

Pour la chantilly à la reine-des-prés :

- 500 g de crème liquide à 30 % de matières grasses (minimum)
- 2-3 belles inflorescences de reine-des-prés
- 60 g de sucre glace

Pour la finition et la décoration :

- 1 càc de poudre de feuilles de tilleul tamisée (optionnel)
- quelques myrtilles
- quelques fraises ou framboises
- des fleurs de reine-des-prés

Préparation

1ère étape : infuser la crème

Faire chauffer la crème liquide dans une petite casserole. Eteindre le feu juste avant l'ébullition. Y jeter les fleurs de reine-des-prés séparées des pédicelles, couvrir et laisser infuser, d'abord à température ambiante puis au réfrigérateur.

2ème étape : préparer les crêpes

Dans un saladier, bien mélanger les œufs, le sucre et le sel. Ajouter la farine et la poudre de tilleul tamisée, et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux. Ajouter le beurre fondu refroidi, puis le lait. Laisser reposer au moins 15 minutes pour laisser à la farine le temps de s'hydrater. Passé ce délai, cuire les crêpes à la crêpière. Il faut obtenir des crêpes bien fines mais qui ne se déchirent pas. Veillez donc à ne pas faire de crêpes trop épaisses.

N.b. : Vous trouverez une recette de crêpes entièrement végétales sous "sirop de sève de bouleau et crêpes végétales". Remplacez simplement une petite partie de la farine par de la poudre de feuilles de tilleul.

GÂTEAU MILLE-CRÊPES TILLEUL ET REINE-DES-PRÉS

 **Temps de préparation : 1h30**
Passage au froid : 2h minimum

 **Niveau de difficulté : moyen**

Préparation (suite)

3ème étape : tailler les crêpes

Laisser les crêpes entièrement refroidir avant de passer à cette étape.

Pour un résultat le plus esthétique possible, découper proprement les crêpes en des disques de 18,5 cm de diamètre. Vous pouvez vous guider à l'aide d'une assiette ou d'un moule à entremets du bon diamètre. Nous sommes sûrs que vous trouverez des volontaires pour les chutes de crêpes !

4ème étape : monter la chantilly

Passer la crème infusée à l'étape 1 au chinois pour séparer la crème des fleurs de reine-des-prés. Monter la crème au batteur. Quand elle commence à bien prendre du volume, ajouter le sucre glace petit à petit jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme. Mais attention à ne pas trop la battre, au risque de préparer du beurre à la reine-des-prés !

5ème étape : montage du gâteau

Sur une grande assiette, placer 1 càc de crème chantilly. Y disposer la première crêpe. Répartir dessus 1,5 càs de chantilly. Remettre une crêpe. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des crêpes. À la fin, il devrait vous rester environ 3 à 4 càs de chantilly. Les disposer au dessus du gâteau et lisser les côtés et le dessus du gâteau. Une spatule coudée ou une grande corne rigide sont bien pratiques à cette étape ! Récupérer l'excédent de chantilly et le mélanger avec 1 càc de poudre de feuilles de tilleul tamisée. Réserver la chantilly verte et mettre le gâteau au réfrigérateur pour au moins 1h30.

6ème étape : finition du gâteau

Sortir le gâteau et la chantilly verte du réfrigérateur. Presser délicatement un petit bol ou un verre dont l'ouverture représente la moitié ou les 3/4 du gâteau (selon la quantité de chantilly verte qu'il vous reste) contre le haut du gâteau. Cela permettra d'obtenir une démarcation nette : il faut maintenant remplir délicatement le centre de cette zone à l'aide de la chantilly verte.

Ne vous préoccupez pas trop des bordures de cette zone : elles seront cachées par les fruits. Vous pouvez disposer une myrtille, puis une petite fraise ou une framboise, puis à nouveau une myrtille, etc. Décorer de fleurs de reine-des-prés, puis placer au réfrigérateur pour au moins 30 minutes supplémentaires avant de découper et de servir.

N.b : L'étape de la chantilly verte est optionnelle. Vous pouvez directement décorer le dessus du gâteau avec des fruits.

Impressionnez vos convives avec un gâteau mille-crêpes à la fois magnifique, surprenant et délicieux.

Chaque crêpe est délicatement parfumée à la poudre de feuilles de tilleul, offrant un léger goût herbacé évoquant subtilement le thé matcha. Répartie entre chaque couche, vous découvrirez une chantilly légère parfumée aux fleurs de reine-des-prés. Enfin, pour parfaire ce dessert festif, des fruits frais apporteront juteux et fraîcheur.

Bonne découverte !