Gâteau de crêpes au chocolat

6 personnes

35 minutes

20 minutes

Crêpes:
- 100g de farine
- 2 oeufs
- 25cl de lait
- 1CS de sucre semoule
- 1CS de Grand Marnier
- 40g de beurre
- 1 pincée de sel

Ganache :
- 200g de chocolat noir
- 200g de crème liquide

1- Réalisez la pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients et laissez reposer 1h au frais. Pendant ce temps, faites bouillir la crème à feu doux et ajoutez le chocolat en morceaux en fouettant jusqu'à obtenir une crème lisse et brillante. Réservez la ganache.

2- Faites 10 crêpes à la poêle. Divisez la ganache en 2 et fouettez-en une au batteur électrique quelques secondes, pour la rendre plus mousseuse.

3- Dans un moule à manquer beurré, disposez une crêpe, tartinez d'une fine couche de ganache non battue, recommencez 6 fois. Etalez la ganache fouettée, couvrez avec les 4 dernières crêpes tartinées de ganache non battue.

4- Mettez 3h au frais recouvert de film étirable. Démoulez 15min avant de le servir avec une crème anglaise.