



GÂTEAU DE CRÊPES AU LEMON CURD

**Pâte à crêpes : pour 12 crêpes ~ faites dans une poêle de 24 cm
240g farine - 1 pincée de sel - 1 cuillère à soupe d'huile - 2 oeufs - 1/2 litre
de lait entier frais -**

Fouetter tous les ingrédients dans un saladier. Couvrir d'une assiette. Laisser reposer 1/2 heure ou non. Huiler la poêle avec 1 càs d'huile de pépins de raisin. Lorsque l'huile est bien chaude, verser 1 louche moyenne dans la poêle tout en la tournant. Décoller les bords avec une spatule métallique. Retourner. Cuire légèrement. La déposer sur une assiette. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

lemon curd : 3 bocaux de 125 ml

5 gros citrons - 4 oeufs - 200 g sucre semoule - 125 g beurre - Rincer les citrons, les éponger et râper les zestes au dessus d'un bol. Presser les citrons, récupérer 20 cl à ajouter aux zestes. Réserver. Casser les oeufs dans une terrine et les battre à la fourchette. Fondre le beurre sur feu doux. Ajouter le sucre et les oeufs battus, puis les zestes et le jus. Cuire 8 min. sur feu doux tout en fouettant sans arrêt. Filtrer la préparation au dessus d'un cul de poule. Laisser refroidir en mélangeant souvent. Mettre en pots et réserver au réfrigérateur.

Montage : à l'aide d'un cercle de 16 cm de diamètre, découper en enfonçant le tas de crêpes. Poser un carton doré rond, y poser le cercle vide. Poser à l'intérieur une crêpe, la tartiner de lemon curd. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des crêpes. Décorer le dessus. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2006

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr