



Gâteau de crêpes soufflées V.I.P sans gluten

Une recette *by* Lilian Bonnefoi

Ingrédients

- Lait : 250g
- Jaunes d'oeufs : 80g
- Blancs d'oeufs : 150g
- Gousse de vanille: 1
- Sucre : 50g (+25g pour les blancs)
- Fécule de pomme de terre : 25g

Pas à pas

1. Faire bouillir le lait avec la vanille
2. Blanchir jaunes d'oeufs, sucre et fécule
3. Une fois le lait à ébullition, verser dans l'appareil précédent
4. Monter les blancs en neige avec le sucre
5. Incorporer délicatement les blancs à l'appareil
6. Pocher des ronds (environ 10cm de diamètre) dans une poêle ou une crêpière
7. Cuire jusqu'à ce que l'on sente les crêpes gonfler, comme un soufflé
8. Avec une spatule, retourner les crêpes pour poursuivre la cuisson sur l'autre face
9. Réaliser le montage en alternant un étage de deux crêpes, une couche de confiture/pâte à tartiner ou la garniture de votre choix
10. Terminer par une petite crêpe pour enfin recouvrir d'une dernière grande crêpe d'environ 25cm de diamètre