

Gâteau de crêpes de la Saint-Valentin, *tendre ganache chocolat noisette*

S'octroyer un moment privilégié pour fêter la Saint-Valentin... Une parenthèse enchantée, sans enfants, avec ma chère et tendre. Ça fait rêver, n'est-ce pas ?

Pas vraiment le temps de préparer un repas, on est tous les deux bien occupés entre notre travail et notre progéniture adorée... Simplifions-nous la vie, je commanderai quelque chose de frais et léger à partager en amoureux.

Et pour le dessert ? Je pourrais faire un petit effort tout de même, montrer mon petit côté "j'assume en pâtisserie" ! Il reste des crêpes, sauvées du goûter des enfants, non ? Vite, je tape dans Google "Cyril Lignac, le meilleur pâtissier". Il disait quoi déjà pour réussir une ganache aérienne ? Ah oui, je me souviens : la fouetter !

Allez, je me lance dans une ganache au chocolat à ma façon. J'ajoute une pointe de rhum et de noisette, ça fera son petit effet.

Résultat : onctuosité et légèreté. Hop hop hop, tartinée entre quelques crêpes montées en étages, je dois dire que c'est plutôt sympa. Voilà, la juste dose de douceur dont on a besoin pour notre soirée. On l'aime fort notre marmaille, mais ce soir, on est tous les deux !

Temps de préparation : 20 minutes / **Temps de repos** : 4 heures / **Temps de cuisson** : 30 minutes / Pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte à crêpes

250 g de farine

3 oeufs

1 pincée de sel

½ gousse de vanille (optionnel)

½ l de lait de vache ou végétal

Gâteau de crêpes de la Saint-Valentin, *tendre ganache chocolat noisette*

1 c. à soupe de beurre fondu ou d'huile végétale neutre
1 bouchon de rhum ambré (optionnel)

Pour la ganache chocolat noisette

300 g de [Napolitains au chocolat noir Le Saint Chocolat](#)
2 sticks de poudre de [chocolat noisette Le Saint Chocolat](#)
½ gousse de vanille
300 ml de crème liquide
2 bouchons de rhum ambré (optionnel)
2 c. à soupe de pâte à tartiner à la noisette

Décoration

Cacao amer
Quelques noisettes torréfiées

Préparation

Pour la pâte à crêpes

1. Mélanger la farine, les oeufs, le sel et les grains de la demi-gousse de vanille au batteur électrique.
2. Ajouter le lait petit à petit, tout en continuant de battre jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide.
3. Verser le beurre fondu et le rhum. Recouvrir d'un linge propre et laisser reposer 2 heures.

Gâteau de crêpes de la Saint-Valentin, *tendre ganache chocolat noisette*

Pour la ganache au chocolat noisette

1. Hacher le chocolat et le déposer dans un saladier.
2. Ajouter le stick de poudre et les grains de la gousse de vanille.
3. Faire chauffer la crème. Hors du feu, ajouter le rhum.
4. Verser la crème chaude sur le chocolat et couvrir le saladier d'un couvercle.
5. Laisser reposer 5 minutes.
6. Mélanger la ganache et incorporer la pâte à tartiner à la noisette. Fouetter légèrement la ganache au batteur électrique afin de la rendre plus légère.

Pour le montage du gâteau de crêpes

1. Préparer des crêpes fines dans une poêle légèrement graissée et chaude.
2. Les faire cuire à feu moyen, et les déposer dans une assiette au fur et à mesure. Les laisser refroidir.
3. Dans un plat de service, déposer une première crêpe. La recouvrir de ganache. Puis recouvrir la précédente crêpe d'une seconde, et tartiner à nouveau de ganache.
4. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des éléments. Terminer par une couche de ganache.
5. Filmer le gâteau de crêpes et le placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
6. Au moment de servir, saupoudrer le gâteau de cacao et de noisettes hachées.

Astuce : Servir ce gâteau avec un cocktail rhum fizz aux grains de café. Pour des accords sans alcool, accompagner cette pause gourmande d'un [café République Dominicaine](#), d'un [thé noir aux éclats de cacao](#) ou d'un [thé noir Yunnan](#).

Articles similaires

**Gâteau de crêpes de la Saint-Valentin, *tendre ganache chocolat
noisette***



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Recette salé, poulet
aux agrumes**