

Mille feuilles de crêpes à la mousse au chocolat

Quantité pour:6 pièces

Ingrédients:

Pour la garniture

- confiture d'orange : 50 g
- sucre glace : 1 c. à soupe
- abricots : 50 g

Pour la mousse au chocolat

- crème fraîche : 20 cl
- chocolat noir : 100 g
- jaune d'oeuf : 2
- sucre semoule : 75 g
- eau : 5 cl

Pour la pâte à crêpes

- lait : 30 cl
- oeuf : 2
- farine : 125 g
- sucre vanillé : 1 sachet
- sucre semoule : 10 g
- sel : 1/2 c. à café
- beurre noisette: 25 g



Préparation:

Dans un bol, déposer la farine, le sel, le sucre, le sucre vanillé, les œufs et le lait, bien mélanger le tout. Passer la pâte au chinois et la laisser reposer au frais pendant 30 mn, puis ajouter le beurre noisette. Dans une poêle chaude sur feu doux, verser une louche de pâte à crêpes, laisser cuire 2 mn. Lorsque la crêpe se détache de la poêle, la retourner de l'autre côté et la laisser cuire 2 mn. Continuer la cuisson des crêpes jusqu'à épuisement de la préparation. Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition pour obtenir un sirop. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs en incorporant le sirop chaud sans cesser de fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Faire fondre le chocolat dans un bain-marie. Dans un bol, fouetter la crème froide jusqu'à épaississement. Ajouter le mélange œufs et sirop puis le chocolat fondu, bien mélanger le tout pour obtenir une mousse au chocolat. Avec un emporte-pièce, couper des rondelles de crêpes. Dans un moule à montage de 6 cm de diamètre, déposer une rondelle de crêpe, étaler par-dessus une fine couche de confiture d'orange, déposer une autre couche de mousse au chocolat puis une autre crêpe et continuer jusqu'à obtention d'un millefeuille de crêpes et mousse au chocolat. Couvrir et laisser reposer au frais pendant 2 h. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace et décorer avec des quartiers d'abricot.

* Beurre noisette : faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée, en veillant à ce qu'il ne brûle pas. On l'appelle ainsi car, en se colorant, il dégage un léger parfum de noisette.