

# Gâteau de crêpes au citron

Bonjour à toutes et tous

Alors que la chandeleur approche (et que mes gourmands m'ont (encore) signalé qu'il va être temps de (re)faire des crêpes), j'avais envie de partager avec vous une de mes belles réalisations côté [recettes de crêpes](#). Pour être franche avec vous, je n'ai découvert le concept des gâteaux de crêpes qu'en démarrant le blog et me suis toujours posé la question d'essayer. C'est assez futé comme mets car cela donne un côté festif à cette préparation simple qu'est la crêpe.

Ce n'est que l'année dernière que je me suis décidée à tenter. Nous avions un goûter « grande tablée » de prévu début février donc le gâteau de crêpes cochait les cases de la cuisine de saison, de la cuisine familiale et de l'« effet yahoo » qui sied aux grandes réunions de famille. J'ai opté pour une crème au [citron](#), quelques zestes d'orange pour décorer et donner du peps. La préparation était un peu longue mais le résultat était là : Gâteau crêpes citron bien joli et convives qui se sont régalés de la première à la dernière bouchée. Si j'avais su, j'en aurais fait un deuxième. ^^

Je voulais donc partager l'idée avec vous. Cette recette ne révolutionne pas la cuisine des crêpes mais c'est un excellent bon plan si vous voulez changer des classiques. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !



- GATEAU DE CRÊPES -  
AU CITRON



Gâteau crêpes citron

---

# **Recette : Gâteau de crêpes au citron**

**Saison de la recette : Décembre à Avril**

**Temps de préparation : 40 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes (crêpes) + 10 min (curd)**

---

## **Ingrédients**

Pour 6 à 8 personnes :

Pour les crêpes

- 250 g de farine
- 500 ml de lait
- 3 œufs
- 50g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de fleurs d'oranger.
- un peu d'huile ou de beurre pour la cuisson

Pour le curd citron

- 3 citrons jaune non traités
- 3 œufs
- 150 g de sucre glace
- 80 g de beurre doux

Pour les zestes d'orange confits

- Peau d'une orange découpées en lanières (avec que le zeste)
- 3 fois le poids des zestes en sucre

## Réalisation

### Étape 1 : Les crêpes

- Mélangez la farine, le sucre, le sel dans un saladier. Cassez les œufs sur le mélange et mélanger pour les incorporer. Vous devriez obtenir une boule de pâte liée.
- Ajoutez le lait et la fleur d'oranger puis fouettez pour bien délayer. S'il y a des grumeaux ou si vous avez la flemme, mettez un coup de mixer dans la pâte pour bien homogénéiser.
- Idéalement Laissez reposer une heure avant de cuire.
- Faites chauffer votre poêle crêpière puis une fois celle-ci chaude, baissez en position « moyen-vif ». Entre temps, récupérez votre pâte à crêpe et donnez lui quelques coups de fouet pour faire remonter la farine.
- Huilez légèrement la crêpière à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile puis versez-y une louche de pâte. Laissez cuire jusqu'à ce que la crêpe se décolle facilement de

votre poêle.

- Retournez à (ou faites la sauter si vous y arrivez), et laissez cuire encore une petite minute sur la deuxième face.
- Débarrassez la crêpe sur une assiette, et itérez jusqu'à épuisement de la pâte.

## **Étape 2 : Le curd citron**

- Prélevez zestes et jus de citron et mettez les dans une casserole.
- Ajoutez le beurre, le sucre et mettez à feu très doux que le beurre commence à fondre.
- Battez les œufs en omelette dans un récipient séparé, puis versez doucement dans votre casserole avec {beurre,sucre,citron} en mélangeant bien.
- Portez à feu moyen tout en continuant de fouetter le tout, et ce jusqu'à ce la crème prenne. Laissez refroidir.

## **Étape 3 : Les zestes confits**

- Faites blanchir une première fois les zestes dans de l'eau bouillante. Égouttez soigneusement.
- Dans une casserole, placez les zestes, le sucre, un peu d'eau. Portez à ébullition. Couvez et laissez cuire à frémissement quelques minutes
- Laissez refroidir une première fois, puis reportez à frémissement et laissez cuire jusqu'à ce que vos zestes soient transparents. Il doit normalement rester du caramel autour des zestes.

#### **Étape 4 : Dressage.**

- Dressez le gâteau de crêpes en empilant crêpes et crème de citron à raison 2 de cuillerées à soupe par étage. Tous les 2-3 étages, placez quelques zestes confit.
- Décorez de zestes confit.
- Réservez au frais jusqu'au service.

---

**Astuces :**



- La crème de citron est assez forte en citron. Si vous préférez des saveurs plus douces, ne mettez que 2 citrons.
  - Vous pouvez tout à fait utiliser votre recette de crêpes favorite.
-