

Gâteau de crêpes mascarpone caramel beurre salé

Pour 6 à 8 personnes environ 10 à 12 crêpes

1 gros pot de caramel au beurre salé

Préparez vos crêpes avec votre recette habituelle, ou ma recette de pâte à crêpes

Dans un saladier 250 gr de farine de froment, 2 cuillères à soupe de sucre, une pincée de sel et tout en battant au fouet, ajoutez progressivement 50 cl de lait froid , 10 cl d'eau ,50 gr de beurre fondu terminez par 4 gros œufs, laissez reposer 45 mn, puis cuire vos crêpes

Pour réaliser votre crème mascarpone, vous allez séparer les blancs de 2 jaunes d'œufs

Faites blanchir au fouet les jaunes d'œufs avec 50 gr de sucre en poudre

Incorporez 250 gr de mascarpone, puis mélanger

Battre les 2 blancs en neige ferme et ajoutez-les très délicatement au mélange précédent

Cette étape terminée dressez le gâteau de crêpes

Sur un plat rond, disposez une crêpe, étalez du caramel au beurre salé une couche fine de crème mascarpone, puis recouvrir d'une crêpe

Continuez ainsi de suite et recouvrez le gâteau avec une dernière crêpe

Décorez avec un filet de caramel

Dégustez avec un bon cidre