



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



## Gâteau de crêpes au chocolat et à l'orange

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

#### Crème pâtissière:

- 2 1/4 tasses de lait
- 6 jaunes d'oeufs
- 2/3 tasses de sucre
- 1/3 tasse de féculé de maïs
- 1 cuillère à thé de zeste d'orange finement râpé

#### Crêpes au chocolat:

- 1 tasse de farine
- 3 cuillères à table de poudre de cacao non sucrée tamisée
- 3 cuillères à table de sucre
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 4 oeufs
- 1 tasse de lait
- 3 cuillères à table de beurre fondu

#### Zeste d'orange confit:

- 2 oranges navel
- 1/2 tasse de sucre
- eau froide

#### Sauce au chocolat et à l'orange:

Préparation 1 heure  
Cuisson 40 minutes  
Réfrigération et repos 6 heures & 20 minutes

Total 8 heures  
VALEURS NUTRITIVES  
Portions 16 portions

#### Par portion

Fibres	1 g
Sodium	104 mg
Protéines	6 g
Calories	226
Total gras	11 g
Cholestérol	135 mg
Gras saturés	5 g
Total glucides	28 g

- 3 oz de chocolat au lait haché
- 1/4 tasse de crème 35%
- 1 cuillère à table de beurre
- 1 cuillère à thé de liqueur d'orange (de type triple-sec)

## PRÉPARATION

---

### Préparation de la crème pâtissière

1. Dans une casserole, chauffer le lait à feu moyen jusqu'à ce que de petites bulles se forment sur la paroi. Entretemps, dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce que le mélange soit pâle et ait épaissi légèrement. Incorporer petit à petit le lait chaud en fouettant. Verser la préparation dans la casserole et cuire à feu moyen, en fouettant, pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait suffisamment épaissi pour tenir en petit monticule dans une cuillère. Ajouter le zeste d'orange et mélanger. Verser la crème pâtissière dans un bol propre et couvrir directement la surface de pellicule plastique. Réfrigérer pendant 3 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit froide. (La crème pâtissière se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)

### Préparation des crêpes

2. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le sucre et le sel. Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger les œufs, le lait et 2 c. à tab (30 ml) du beurre. Verser ce mélange sur les ingrédients secs et mélanger en fouettant jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Dans une passoire fine placée sur un bol, filtrer la pâte à crêpes. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure. (La pâte à crêpes se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

3. Chauffer une poêle à crêpes de 6 po (15 cm) de diamètre à feu moyen et la badigeonner d'un peu du reste du beurre. Verser environ 2 c. à tab (30 ml) de la pâte à crêpes et incliner la poêle en la faisant tourner pour en couvrir le fond. Cuire pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la crêpe soit dorée (la retourner à mi-cuisson). Cuire le reste de la pâte de la même manière (vous devriez obtenir environ 15 crêpes). Empiler les crêpes dans une assiette en les séparant d'une feuille de papier ciré. (Les crêpes se conserveront jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

4. Mettre 1 crêpe dans une assiette de service et la couvrir uniformément de 2 c. à tab (30 ml) de la crème pâtissière. Superposer le reste des crêpes et de la crème pâtissière de la même manière en terminant par une crêpe. Réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le gâteau de crêpes ait pris.

### Préparation du zeste d'orange confit

5. Entre-temps, à l'aide d'un zesteur, prélever le zeste des oranges en longues bandes, puis le couper en fines lanières de 2 po (5 cm) de longueur. Dans une petite casserole, mettre le zeste d'orange et le couvrir d'eau

froide. Porter à ébullition et égoutter. Répéter ces opérations deux fois.

6. Réserver 1 c. à tab (15 ml) du sucre. Dans une casserole, mélanger 1 t (250 ml) d'eau et le reste du sucre, et porter à ébullition. Ajouter le zeste d'orange, réduire le feu et laisser mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le zeste d'orange soit translucide et plus foncé. Égoutter le zeste et l'étaler sur du papier parchemin. Laisser refroidir. Dans un bol, mélanger le zeste d'orange refroidi avec le sucre réservé. (Le zeste d'orange confit se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.)

### **Préparation de la sauce**

7. Dans une casserole, faire fondre le chocolat avec la crème et le beurre à feu moyen-doux, en brassant, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Incorporer la liqueur d'orange. Laisser refroidir 20 minutes. (La sauce se conservera jusqu'à 5 jours au réfrigérateur. Au moment de servir, la réchauffer au micro-ondes, à intensité maximum, pendant 30 secondes et brasser jusqu'à ce qu'elle soit lisse.)

8. Au moment de servir, verser la sauce sur le gâteau de crêpes refroidi et parsemer du zeste d'orange confit.