

Gâteaux de crêpes aux fruits rouges



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
150 g	Beurre doux	~
2	Moule à cake en aluminium 1050 cc en paquet de 100 PUBLI EMBAL	0040422
500 g	Mouss'line en sac 2,5kg COMPLET	~
1	Papier cuisson 32,5 x 53 cm PUBLI EMBAL	0066390
200 g	Pâte à crêpe en boîte 960 g ALSA	0134663
1	Poche pâtissière en sachet de 100 PUBLI EMBAL	0135517
200 g	Sauce dessert fruits rouges en bouteille 1 kg BORGES	0099096

Étapes de préparation

- 1 Réaliser la pâte à crêpe en mélangeant au batteur le mix Complet et la quantité d'eau nécessaire. Laisser reposer l'appareil au réfrigérateur.
- 2 Réaliser la mousseline en mélangeant au batteur le mix Complet et la quantité d'eau nécessaire. Laisser reposer l'appareil au réfrigérateur débarrassé dans une poche pâtissière.
- 3 Réaliser les crêpes. Tailler les crêpes à la taille de votre moule.
- 4 Tailler deux bandes de papier cuisson, chemiser votre moule.
- 5 Monter votre gâteau en couche successive : crêpes, mousseline, sauce dessert, jusqu'à la hauteur voulue. Presser et mettre au réfrigérateur.
- 6 Tailler en tranches et dresser.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes de Gascogne blanc IGP GROS MANSENG en bouteille 75 cl Cuvée Léa