 **Tarte aux crêpes**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**Les** [**crêpes**](https://recettes.de/crepes) **:
- 250 g de farine**
**- 3 œufs**
**- 500 ml de lait**
**- 2 càs d’huile**
**- 1 pincée de sel**
**- 2 càs de rhum (facultatif)**
**La pâte à** [**tarte**](https://recettes.de/tartes) **:**
**- 250 g de farine**
**- 125 g de sucre glace**
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 1 pincée de sel**
**- 155 g de beurre**
**- 1 œuf**
**- 3 càs d'eau**
**La compotée framboise-amarena**
**- 125 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises)
**- 3 càs de jus de** [**cerises amarena**](https://recettes.de/cerises-amarena)
**- 1 càc de jus de citron**
**La ganache au chocolat :**
**- 100 g de crème fraîche liquide**
**- 1 càs de sirop de glucose**
**- 75 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **à 64%**
**- 25 g de beurre**

**1 cercle à tarte cœur ou de 20 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 190°C** 

**Les** [**crêpes**](https://recettes.de/crepes) **:**
J'ai préparé la veille, cette [**pâte à crêpe**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-a-crepe-2/) et j'y ai ajouté du rhum, mais ce n'est pas obligatoire.
Faire cuire les crêpes et les laisser refroidir.
**La pâte à** [**tarte**](https://recettes.de/tartes) **:**Mélanger dans le bol du robot, la farine, le sel, les amandes en poudre et le sucre glace.
Ajouter le beurre en parcelles et travailler avec le fouet jusqu'à l'obtention d'un sable.
Incorporer l'œuf et l'eau peu à peu pour pouvoir mettre la pâte en boule.
La couvrir et la laisser reposer au frais pendant une heure au minimum (je l'ai préparée la veille également).
Foncer le cercle à tarte posé sur la plaque du four.
Là aussi, il restera de la pâte (difficile d'en faire moins). J'ai donc foncé le cercle cœur, un carré de 20 cm de côté et un petit cœur.
Faire cuire à blanc comme indiqué [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) après avoir lesté la pâte.
**La compotée framboise-amarena**Mettre dans une casserole les framboises, le jus de cerises et le jus de citron.
Laisser cuire à chaleur vive pendant 2 à 3 minutes, en remuant, jusqu'à l'obtention d'une compote.
Laisser tiédir.
**La ganache au chocolat :**Hacher grossièrement le chocolat au couteau.
Porter à ébullition la crème et le sirop de glucose.
Hors du feu, ajouter le chocolat et remuer pour lisser la préparation.
Incorporer le beurre et remuer pour obtenir une crème lisse et brillante.
Réserver.
**Le montage :**
Découper 5 crêpes de dimension un peu plus petite que le cercle.
Poser une crêpe dans le fond de tarte.
La tartiner d'un peu de compotée de framboises.
Recommencer de la même façon avec 3  autres crêpes.
Terminer en posant la dernière crêpe et aplatir légèrement toute la surface avec le dos d'une fourchette.
Si la ganache a refroidi, la réchauffer légèrement puis la verser sur le dessus de la tarte.
Il en est resté un peu, j'en ai profité pour garnir le petit cœur avec des chutes de crêpes, un peu de [**coulis de frambois**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)e que j'ai toujours dans le réfrigérateur, et le tout nappé du reste de ganache.
J'ai fait tiédir légèrement la Tarte aux crêpes avant de la servir.