**Gâteau façon crêpe Suzette**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/gateau-facon-crepe-suzette-p1230330-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Les crêpes :**

**- 45 g de beurre**  
**- 190 g de farine T 45**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 480 g (450 ml) de** [**lait**](https://recettes.de/lait)  
**- 30 g d'eau**  
**- 2 càs de** [**Grand-Marnier**](https://recettes.de/grand-marnier) **ou de** [**Cointreau**](https://recettes.de/cointreau)  
**- 4 œufs entiers**  
**- 1 jaune d'œuf  
- Le zeste d'une** [**orange**](https://recettes.de/orange) **Bio  
- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **Bio**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Mettre dans le bol du blender, la farine, le sucre, le lait, l'eau, la liqueur et les œufs.  
Ajouter les zestes finement râpés de l'orange et du citron.  
Incorporer enfin le beurre fondu.  
Mixer rapidement pour obtenir une pâte bien lisse.  
Laisser reposer la pâte pendant une heure au minimum.  
Au bout de ce temps, faire cuire les crêpes dans une poêle légèrement graissée  
et les réserver sur un plat.

**La sauce Suzette :**

**- 4 oranges Bio**  
**- 4 citrons Bio**  
**- 100 g de sucre en poudre**  
**- 200 ml de Grand-Marnier ou Cointreau**  
**- 150 g de beurre**

Presser les oranges et les citrons  
J'ai obtenu 450 ml de jus d'orange et 200 ml de jus de citron.  
Couper le beurre en dés.  
Faire caraméliser le sucre à sec dans une grande poêle jusqu'à ce qu'il soit ambré.  
Hors du feu, ajouter le jus d'orange en remuant.  
Porter à ébullition et remuer jusqu'à ce que le caramel soit entièrement dissous.  
Ajouter le jus de citron et laisser réduire pendant quelques minutes à feu vif.  
Incorporer le beurre et bien remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.  
Verser enfin l'alcool préalablement réchauffer et flamber.  
Laisser réduire à nouveau pendant 5 bonnes minutes.

**Le bavarois :**

**- 3 feuilles de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(6 g)**  
**- 250 ml de sauce suzette chaude**  
**- 4 jaunes d'œufs**  
**- 25 g de sucre en poudre**  
**- 250 ml de** [**crème fleurette**](https://recettes.de/creme-fraiche) **bien froide**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.  
Ajouter la sauce suzette chaude en remuant.  
Faire chauffer en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorer et remuer pour la faire fondre.  
Verser dans un plat et laisser refroidir.  
Monter la crème en chantilly, texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Mélanger un quart de la crème au fouet avec la crème à l'orange à peine tiède.  
Ajouter le reste de chantilly en remuant délicatement.

**Le montage du gâteau :**

**1 cercle de 16 cm**  
**1 cercle de 18 cm fermé par un film sur une face et  doublé de rhodoïd  
1 emporte-pièce de 4cm de Ø  
La plaque du four tapissée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

**- Les crêpes**  
**- la crème bavaroise**  
**- la sauce suzette  
- une cuillerée de** [**glaçage neutre**](http://croquantfondantgourmand.com/glacage-neutre-de-christophe-felder/) **sucre glace**

Couper quelques crêpes à l'aide du cercle 16 cm.  
Tapisser le fond du grand cercle avec une couche de bavarois et faire remonter la crème sur les bords.   
Déposer 2 crêpes sur le fond en les faisant bien adhérer à la crème.  
Les badigeonner de sauce à l'aide d'un pinceau.  
Étaler une couche de crème, puis déposer 2 crêpes.  
Continuer ainsi jusqu'en haut du moule en terminant par une couche de bavarois.  
J'ai posé sur le dessus une crêpe entière (elle dépassait sur tout le tour),   
un carton et un poids pour bien tasser l'ensemble.  
Mettre au congélateur pendant plusieurs heures.  
Découper une quinzaine de disques dans 2 ou 3 crêpes à l'aide d'un emporte pièce.  
Je les ai disposés à plat au congélateur également.  
Le jour du repas, les déposer sur la plaque et les saupoudrer de sucre glace.  
Les faire dorer au four pendant une dizaine de minutes  
en surveillant bien la coloration.  
Laisser refroidir.  
  
Quelques heures avant le repas (au-moins 6 heures), retourner le gâteau sur un plat.  
Découper la crêpe qui dépasse à l'aide d'un couteau bien tranchant.  
Retirer délicatement le cercle et le rhodoïd.  
Disposer sur tout le tour des rondelles de crêpes en les faisant légèrement chevaucher et   
en les collant avec un peu de glaçage neutre tiédi.  
Badigeonner le dessus du gâteau de glaçage neutre.  
Décorer de brisures de crêpes et de zeste d'orange.  
J'ai proposé le reste de crème suzette réchauffé et chacun a arrosé à sa guise sa part de gâteau.