



# Le gâteau Mille-Crêpes Suzette

Pour 6 personnes

## Ganache Fleur d'oranger <sup>(1)</sup>

- 100g de Chocolat blanc
- 280mL de Crème liquide 35%
- 1 Feuille de Gélatine
- 20mL d'Arôme fleur d'oranger

## Confit d'écorces d'orange <sup>(2)</sup>

- 8 Oranges
- 300g de Sucre
- 300mL d'eau

## Assemblage <sup>(3)</sup>

- 10 crêpes moelleuses sucrées vanillées 14 cm (7252)

30 minutes  
Modérée

### <sup>(1)</sup> Ganache Fleur d'oranger

- Hacher le chocolat, mettre à bouillir 100mL de crème liquide.
- Hydrater la feuille de gélatine et l'incorporer à la crème chaude.
- Verser la crème chaude, mélanger. Ajouter le restant de crème froide et l'arôme fleur d'oranger.
- Réservoir 6 heures au frais avant utilisation.

### <sup>(2)</sup> Confit d'écorces d'orange

- Eplucher les oranges. Blanchir les écorces départ eau froide, à ébullition, égoutter. Répéter l'opération 3 fois.
- Lancer le sirop de sucre, ajouter les écorces et cuire 15 à 20 minutes à feu doux.
- Mixer et mettre en poche à douille.

### <sup>(3)</sup> Assemblage

- Emulsionner la ganache et procéder au montage.
- Tartiner 2 crêpes de ganache, superposer, puis garnir une crêpe de confit. Répéter l'opération 3 fois.
- Décorer, et réserver 30 minutes au réfrigérateur avant la découpe.



[www.lemondedescrepes.com](http://www.lemondedescrepes.com)