

**MAYBE
LESS SUGAR**
DOUX MAI MOINS SUCRÉ



Gâteau de crêpes au citron

Peu de sucre ajouté



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Gâteau de crêpe au citron 6-8 portions



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Ingrédients

Crème au citron

800ml de crème de coco

40g miel liquide

2 zestes de citrons

½ jus de citron

Pâte à crêpes

4 œufs

100g de farine de blé

80g de maïzena ou farine

15g d'huile d'olive ou noisette

1 pincée de sel

1 zeste de citron

340ml lait entier



Préparation

Crème au citron : Récupérer uniquement la crème de coco qui est séparée de l'eau. Mélanger la crème, le miel, les zestes et le jus de citron. Fouetter le tout et réserver au réfrigérateur 3 h.

Crêpes : Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, la maïzena, l'huile d'olive, le sel et les zestes de citron. Ajouter le lait en 2 fois en fouettant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Chauffer une poêle à feu moyen. Déposer une louche de pâte et cuire chaque crêpe environ 30 sec de chaque côté. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte (12 à 14 crêpes).

Montage : Superposer toutes les crêpes de façon régulière puis découper les bords à l'aide d'un moule (cercle de pâtisserie Ø 18 à 22 cm). Placer une crêpe au fond du cercle. Etaler une grosse cuillère à soupe de crème au citron sur toute la surface. Répéter l'opération jusqu'à l'épuisement de la crème au citron. Réservez au frais pendant 2 à 3 heures avant de démouler. Décorer avec des zestes et des morceaux de citron.