



Millefeuille de Crêpes Croustillantes de Pierre Augé

Millefeuille de Crêpes croustillantes, une recette proposée par Pierre Augé et extraite de son livre « SIMPLE et FRAIS » - Recettes de tous les jours. Editions Alain Ducasse à paraître le 24 mai 2017

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 10 MIN - CUISSON : 10 MIN

Pour LA PÂTE À CRÊPES :

40 G DE FARINE

50 G D'OEUFS

12,5 CL DE LAIT

25 G DE BEURRE NOISETTE (Facultatif)

Pour LA CHANTILLY VANILLE :

200 G DE CRÈME LIQUIDE À 35 % DE M. G.

1 GOUSSE DE VANILLE

30 G DE SUCRE SEMOULE

Réalisez la pâte à crêpes :

Versez la farine en puits dans un saladier et ajoutez les oeufs un à un.

Incorporez le lait progressivement, puis éventuellement le beurre noisette tout en fouettant.

Faites cuire les crêpes à la poêle pendant 1 min jusqu'à épuisement de la pâte. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).

Disposez les crêpes, bien espacées, entre 2 plaques allant au four et 2 feuilles de papier cuisson.

Enfournez et laissez cuire 5 min à 160 °C (th. 5-6).

Laissez refroidir.

Pendant ce temps, dans un batteur muni du fouet, montez la crème liquide avec les graines de vanille et le sucre jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

Empilez 5 ou 6 crêpes croustillantes en les intercalant de crème Chantilly, comme pour un millefeuille, puis saupoudrez de sucre glace.

ASTUCE : Complétez ce dessert par quelques morceaux de fruits frais de saison.

Livre « **Simple et Frais** »

Recettes de tous les jours

Pierre Augé

Ducasse Édition

Parution Mai 2017