Le gâteau de crêpes façon tiramisu

QUANTITÉ	PRÉPARATION
8 à 10 parts	**40 min**

Les ingrédients

- 6 jaunes d’œufs
- 1 œuf entier
- 200 g de sucre
- 1 kg de mascarpone
- 1 café expresso
- 4 cl d’Amaretto
- 6 crêpes de froment fines (environ 26 cm de diamètre)
- Cacao amer non sucré, pour la finition

La préparation

1. **Préparer la crème.** Mettre les 6 jaunes d’œufs, l’œuf entier et le sucre dans le bol du batteur. Fouetter à vitesse maximale pendant environ 2 minutes, jusqu’à ce que le mélange soit clair et mousseux.
2. **Monter le mascarpone.** Ajouter le mascarpone et fouetter de nouveau jusqu’à obtenir une crème ferme et suffisamment épaisse pour le montage.
3. **Préparer le café.** Faire couler un expresso, puis le mélanger avec les 4 cl d’Amaretto.
4. **Préparer le montage.** Avec un cercle à pâtisserie, découper les six crêpes fines à 26 cm de diamètre. Déposer une première crêpe sur un plat à gâteau et placer le cercle autour.
5. **Alterner les couches.** À l’aide d’un pinceau, imbiber la crêpe du mélange café-Amaretto, puis étaler une couche homogène de crème mascarpone avec une maryse. Recouvrir d’une autre crêpe et recommencer avec les six crêpes. Terminer par une couche de mascarpone.
6. **Laisser reposer.** Réserver idéalement 30 minutes au réfrigérateur avant de découper. Le gâteau peut aussi être dégusté presque aussitôt après le montage.
7. **Terminer au moment du service.** Juste avant de servir, saupoudrer de cacao amer non sucré.

L’astuce de Mégane

Ce gâteau peut se décliner selon les envies et les saisons. Pour une version aux fraises, glissez de la confiture de fraises entre chaque étage de crêpes. Au moment de servir, remplacez le cacao par des fraises fraîches, comme sur un fraisier.

Conservation

Avec des œufs coquille crus, conserver immédiatement au réfrigérateur à 4 °C maximum et consommer dans les 24 heures. Contient de l’alcool non cuit. Déconseillé aux personnes vulnérables aux infections alimentaires.
