

Gâteau de crêpes au jambon

Pour la pâte à crêpes (pour environ 13-14 crêpes, selon la taille), recette du livre "A table avec Thermomix":

- 2 oeufs
- 250 g de farine
- 1 bonne pincée de sel
- 1 cs d'huile
- 500 g de lait

Pour la garniture:

- 4 belles tranches de jambon blanc
- 200 g d'emmental râpé
- 380 g de lait
- 35 g de maïzena
- noix de muscade râpée
- sel, poivre



Commencer par préparer la pâte à crêpes: placer tous les ingrédients dans le bol du thermomix et mixer **20 sec à vitesse 6**. Laisser reposer la pâte au moins 30 min (*je ne l'ai pas fait et la pâte était parfaite*).

Dans une crêpière ou une grande poêle bien chaude et légèrement huilée, cuire les crêpes. Les réserver au fur et à mesure sur un plat (*pas besoin de les garder au chaud*).

Préparer la béchamel: placer la maïzena et le lait dans le bol du thermomix (juste rincé après la pâte à crêpes, inutile de le laver). Assaisonner et programmer **5 min 30 à 90°, vitesse 4**. *La béchamel doit être suffisamment épaisse pour ne pas couler pendant le montage et le démoulage.*

En se servant d'un cercle à pâtisserie d'environ 19-20 cm (le mien est réglable, très pratique) comme gabarit, retailler 10 crêpes à la même dimension. Si vous n'avez pas de cercle, vous pouvez utiliser un moule à bords hauts (type manqué), vous monterez alors votre gâteau de crêpes dedans (par contre, vous risquez de ne pas pouvoir démouler).

Préchauffer le four à 190-200° (chaleur tournante).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, placer le cercle et le huiler. Placer deux crêpes l'une sur l'autre au fond. Mettre une tranche de jambon (elle doit couvrir quasiment toute la crêpe sinon le gâteau sera bancal). Couvrir avec une autre crêpe, saupoudrer d'une poignée de fromage râpé et napper d'une bonne cuillerée de béchamel. Renouveler l'opération encore 3 fois. Terminer par la dernière crêpe, la napper du reste de béchamel et saupoudrer d'un peu d'emmental râpé.

Enfourner et laisser cuire 15-20 min jusqu'à ce que le dessus soit doré. Glisser le gâteau de crêpes sur le plat de service en s'aidant du papier de cuisson. Enlever le papier. Passer la lame d'un couteau le long de la paroi du cercle puis le retirer délicatement. Servir chaud.

Pour un gâteau plus gros, on peut faire des crêpes de plus grand diamètre, et faire plus d'étages. Vous pouvez bien sûr y glisser des champignons, troquer le jambon blanc contre du bacon ou l'emmental râpé contre de la mozzarella, c'est vous qui voyez!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>