

# Gâteau de crêpes au chocolat au magimix

## Informations

Préparation : 30 min	Cuisson : 17 min	Durée : 47 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 11	Étapes : 11	Astuces : 12	

## Ingrédients

Pour la pâte :

500G de farine

500G de lait

20G d'huile

3 oeufs

1 sachet de sucre vanillé Pour la garniture :

150G de chocolat noir à dessert

100G de beurre

30G de sucre

3CàS de pâte à tartiner

2 jaunes d'oeufs

1 oeuf entier

## Étapes

Pour la pâte :

Â»

Mettre la farine, les oeufs, le lait, l'huile, le sucre vanillé dans le bol du thermomix et régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Prendre une crêpière, de la taille du moule, qu'on utilisera par la suite pour monter le gâteau.

Â»

Faire cuire les crêpes en les faisant assez épaisses.

Pour la garniture :

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 15 secondes sur la vitesse 8.

Â»

Ajouter le beurre et cuire 2 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la pâte à tartiner, le jaune d'oeuf, les oeufs entiers, le sucre et programmer 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Beurrer les parois de votre moules à gâteau.

Â»

Mettre une crêpe dans le fond du moule, verser un peu de préparation au chocolat. Mettre une crêpe par dessus, verser de la préparation au chocolat et ainsi de suite. Terminer par le chocolat.

Pour le gâteau de crêpes :

## Gâteau de crêpes au chocolat au magimix

Â»

Enfourner 15 minutes.

Â»

Laisser refroidir avant de démouler.