

CRÊPES CAKE AU BASILIC ET A LA FRAISE

Pour 8 personnes – Préparation : 1 h – Cuisson : 1 h – Repos : 1 h

Pour la compotée de fraises :

- 500 g de fraises fraîches
- 60 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- le jus de $\frac{1}{2}$ citron

Pour la pâte à crêpes:

- 360 g de farine
- 3 pincées de sel
- 60 g de sucre en poudre
- 6 œufs
- 700 ml de lait
- 80 g beurre fondu
- 20 g de pâte de pistache
- 3 brins de basilic

Pour la crème de mascarpone :

- 300 g de crème fraîche épaisse
- 60 g de sucre glace tamisé
- 300 g de mascarpone
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille

Pour la garniture:

- 1 cuil. à soupe de poudre de fraises séchées
- 1 cuil. à soupe de pistaches concassées
- billes de chocolat rouge

- 5 fraises
- fleurs comestibles (roses, pensées...)

La compotée de fraises

Découpez les fraises en quatre. Mettez-les dans une casserole avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Ajoutez le jus de citron et 60 ml d'eau. Laissez compoter sur feu doux 1h au minimum. Quand elle est cuite, mixez la compotée et réservez-la au frais. La préparation obtenue ne doit pas être trop liquide mais plutôt compacte.

La pâte à crêpes

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le sucre et les œufs, puis versez le lait et le beurre fondu. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide. Ajoutez la pâte de pistache mixée avec les feuilles de basilic, mélangez. Faites cuire les crêpes à la poêle en les réservant au fur et à mesure dans une assiette.

La crème de mascarpone

Battez la crème fraîche avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une chantilly. Ajoutez le mascarpone et l'extrait de vanille, puis fouettez de nouveau pour obtenir une crème onctueuse qui se tient bien. Réservez au frais.

Montage du gâteau

Déposez une première crêpe sur une assiette ou un serviteur. Ajoutez une fine couche de crème de mascarpone puis une de compotée de fraises. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des crêpes. Réservez au congélateur pendant 1 h. Recouvrez le crêpes cake d'une fine couche de crème de mascarpone à l'aide d'une spatule. Avec une passette, tapissez de poudre de fraises séchées, parsemez d'éclats de pistaches, puis décorez

avec des billes de chocolat, quelques quartiers de fraises et des pétales de fleurs. Servez aussitôt ou réservez au frais.