



Cuisine et
dépendances

Gâteau de crêpe de la mer



Le gâteau de crêpe est la recette parfaite pour finir les restes. La préparation est un jeu d'enfant : il suffit d'alterner les crêpes avec divers ingrédients et un peu de sauce qui nappe l'ensemble. J'ai utilisé des crudités, du surimi et du saumon fumé. C'est frais et léger, à servir en entrée ou en plat principal.

Ingrédients (pour un gâteau de crêpe de 30 cm de diamètre - 8 personnes) :

- 8 crêpes
- 1 tube de mayonnaise
- 100 g de fromage blanc
- 1 pot de fromage type Boursin
- 5 tranches de saumon fumé
- 8 batonnets surimi
- chou-rave râpé (on peut le remplacer par un autre légume : avocat, tomate, etc.)
- salade type laitue
- 1/2 concombre
- 1 cuil à soupe de moutarde
- sel et poivre

Préparation :

Préparer une pâte à crêpe (salée). Faire cuire les crêpes et les laisser complètement refroidir avant de

les utiliser.

Préparer la garniture : couper les batonnets de surimi en dés. Laver et sécher les feuilles de laitue. Peler et couper le concombre en fines tranches. Couper le saumon fumé en petits dés.

Mélanger le fromage blanc à la mayonnaise, ajouter la moutarde, saler et poivrer. On obtient une mayonnaise allégée.

Déposer une première crêpe sur une grande assiette. Tartiner d'un peu mayonnaise allégée. Garnir de feuilles de salade. Placer une autre crêpe, bien tasser et tartiner à nouveau de mayonnaise puis ajouter des dés de surimi. Ajouter une feuille de salade puis une autre crêpe par dessus et alterner ainsi chaque couche :

- chou-rave râpé et mayonnaise
- la moitié du saumon fumé et la moitié du boursin
- rondelles de concombre et surimi et mayonnaise
- la moitié du saumon fumé et la moitié du boursin
- le reste de salade et mayonnaise

Finir par une crêpe.

Filmer le gâteau de crêpe et placer au frais pendant 24 h, en plaçant un poids sur le dessus pour tasser le tout.

Servir très frais, en découpant en tranches comme un gâteau.

Le 18 Juin 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/06/18/index.html>