

MATCHA MILLE CRÊPES

Le matcha est une fine poudre de thé vert moulu. On peut l'utiliser en boisson, mais également en pâtisserie. Si tu n'y as jamais goûté, ça peut être une bonne façon de te familiariser avec sa saveur.

Pour **4 personnes**

Préparation : 30 min • **Cuisson** : 10 min

Pour les crêpes : 250 g de farine • 1 pincée de sel • 2 c. à s. de sucre • 2 c. à s. de poudre de matcha* • 4 œufs • 500 ml de lait froid • 50 g de beurre fondu refroidi

Pour la garniture : 500 ml de crème fleurette entière • 50 g de sucre
1 c. à s. de poudre de matcha* • Glaçons

Les crêpes

-  1 Mélange la farine dans un bol avec le sel, le sucre et le matcha, puis creuse un puits au milieu et verses-y les œufs.
-  2 Commence à mélanger doucement.
-  3 Quand le mélange devient épais, ajoute petit à petit le lait.
-  4 Ajoute ensuite le beurre et mélange bien.
-  5 Huile ta poêle à crêpe et fais cuire les crêpes dedans. Tu peux faire une vingtaine de crêpes environ.

La garniture

-  1 Dans un grand bol, mets un peu d'eau et des glaçons. Place un deuxième bol dans l'eau de sorte à créer un bain-marie froid.

-  2 Dans ce bol, fouette avec un batteur électrique la crème fleurette en incorporant petit à petit le sucre, jusqu'à obtenir une crème.

Le montage

-  1 Place ta première crêpe sur une assiette et tartine dessus une bonne couche de crème de 0,5 cm d'épaisseur. Répète jusqu'à avoir utilisé toutes les crêpes.
-  2 Place la dernière crêpe sur la crème et saupoudre le gâteau avec le matcha. Réserve-le au réfrigérateur pendant 20 min afin de faciliter la découpe.
-  3 Coupe une part pour voir les 1000 (20 !) crêpes du gâteau.

