

Pour 6 personnes

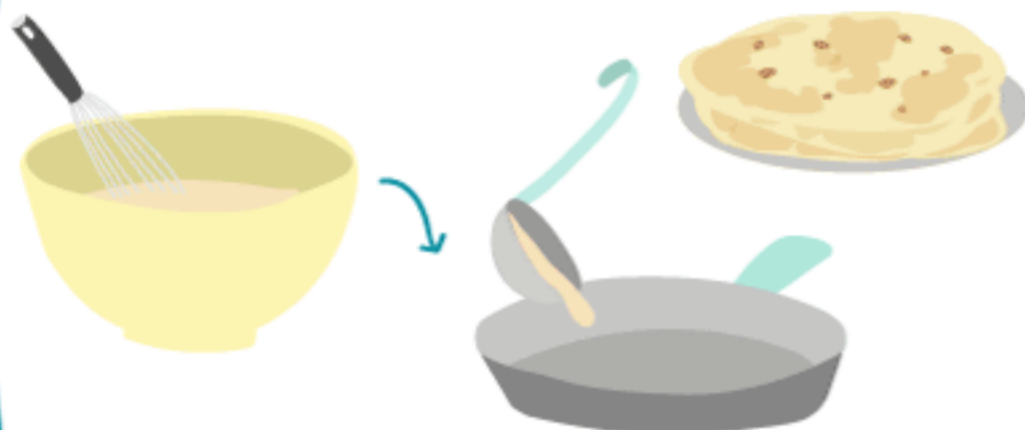
Gâteau de crêpes au chocolat



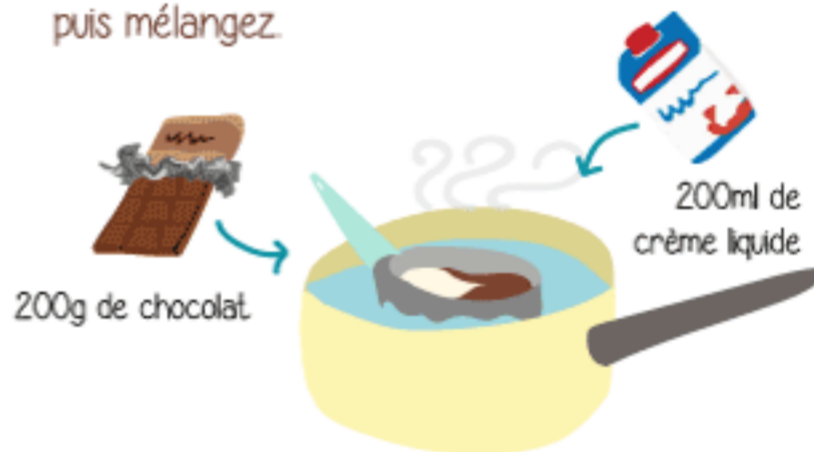
- 1 Pour faire les crêpes : versez la farine dans le saladier, puis mélangez avec le sucre, les œufs et l'huile. Délayez au fouet en versant petit à petit le lait.



- 2 Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène, puis faites cuire les crêpes.



- 3 Pour faire la crème au chocolat : faites fondre le chocolat et la crème liquide au bain-marie, puis mélangez.



- 4 Dans un moule à manqué, alternez entre crêpes et crème au chocolat. Placez au frigo pendant 3 heures minimum. Démoulez et garnissez de fruits frais avant de servir.

