**Gâteau de crêpes crème à l'orange au Grand Marnier**

**Pour la pâte à crêpe**

6 œufs

400 g de farine

1 l de lait

3 c à soupes rases de sucre

1 zeste d’orange

50 ml d’huile de pépins de raisin

**Préparation pâte à crêpes** : Dans le bol du mixer, mélanger les œufs, l’huile, le zeste d’orange, le Grand Marnier. Ajouter au fur et à mesure, la farine et le lait. Laisser reposer 20 min. Faire cuire les crêpes.

**Crème pâtissière** **à l’orange et au Grand Marnier**

1 l de lait

6 jaunes d’œufs

200 g de sucre

100 g de farine

1 zeste d’orange

1 c à soupe de Grand Marnier

**Préparation :** Faire bouillir le lait avec le zeste d’orange. Dans le bol du mixer battre avec le fouet, les jaunes d’œuf avec le sucre en un mélange mousseux. Ajouter la farine et mélanger. Ajouter au fur et à mesure le lait chaud, puis le Grand Marnier et bien mélanger. Mettre à cuire à feu doux en remuant sans arrêt jusqu’à épaississement. Laisser bien refroidir.

**Montage du gâteau :** Dans un moule à cake, mettre les crêpes de façon à recouvrir le moule (Je fais bien déborder les 1ere crêpes, de façon à ce que je puisse envelopper à la fin mon gâteau). Il faut à peu près 6 crêpes par couches. Mettre une couche de crème pâtissière, placer une autre couche de crêpes et les rabattre. Renouveler l’opération  jusqu’en haut du moule. Fermer le gâteau avec les premières crêpes placées dans le moule. Mettre au frais.

**Coulis d’orange :**¼ l de jus d’oranges (3 grosses oranges) 2 c à soupe de sucre 1 c à soupe de Grand Marnier, 2 c à soupe de maïzena. Presser les oranges dans un saladier, ajouter le sucre, la maïzena et bien mélanger puis verser le Grand Marnier. Transvase le tout dans une casserole et porter à ébullition en remuant sans cesse, jusqu’à épaississement. Laisser tiédir et mettre au frais.

Servir le coulis d’orange avec le gâteau de crêpes

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**