



Desserts

## Gâteau de crêpes avec surprise

**Pour 8 personnes.**

### Ingrédients

14 crêpes (prêtes à l'emploi)  
nic nac  
guimauves

### Pour la crème

250 grammes de crème aigre  
4 cuillères à soupe de yoghourt nature  
1 cuillère à soupe de miel  
1 cuillère à soupe de sucre fin  
cannelle

### Méthode de préparation

Dans un plat mélangez la crème aigre, le yoghourt et le miel pour avoir un mélange lisse. Assaisonnez avec la cannelle.

Déposez une première crêpe sur une belle assiette (déplacer la tarte après devient difficile). Couvrez-la avec le mélange de crème. Attention: less is more! Une couche trop épaisse peut entraîner que vos crêpes commencent à basculer.

Déposez une crêpe dessus et appuyez. Faites cela avec vos mains ou avec une surface plate (ex: une assiette). Faites la pile jusqu'à ce que vous n'ayez plus de crêpes. Réservez le gâteau au moins une demi-heure au frigo.

Avant de servir faites une ouverture dans la pile de crêpes d'environ 5 à 7 cm de part en part. Faites-le facilement vous-même en utilisant un emporte-pièce. Déposez un petit cadeau dans l'ouverture. Cachez le cadeau en le couvrant de friandises.

Décorez le gâteau avec un joli dessin de Saint-Nicolas. [Téléchargez ici un beau dessin de Saint-Nicolas à imprimer vous-même puis à découper.](#)

Coupez de belles pointes du gâteau et régalez-vous!

**Conseil:**

Les morceaux de crêpes découpés? Eh bien le chef peut les manger lui-même!

