

Mille-crêpe / Livre de Vanitas



Image de référence trouvée sur la page Facebook

Pour le Mille-crêpe :

Ingrédient : (il faut environ huit crêpes)

- Un sachet de préparation de crêpe (2.40€ à Auchan)
- ½ litre de lait
- Du colorant bleu (2.90€ à Zôdio)
- 25cl de crème + sucre (ou pot de chantilly toute prête)

Préparation :

Faire la pâte à crêpe en suivant les indications du paquet

Rajouter du colorant jusqu'à obtention de la couleur souhaitée.

Faire cuire les crêpes et les laisser refroidir quelques minutes.

Une fois les crêpes froides, monter le gâteau de crêpe en alternant une crêpe et une couche de chantilly (environ 2mm d'épaisseur).

Laisser le gâteau refroidir au réfrigérateur au moins une heure.

Pendant ce temps, préparer les décorations.

Pour la décoration :

Ingrédient :

- Pâte à sucre grise et bleu (1.90€ x2 à Zôdio)
- Un bonbon Haribo schtroumf

- Trois bonbons scoubidou bleu
- Le reste du colorant bleu
- Un gros Dragibus noir (ou des myrtilles)
- une feuille de menthe

Préparation : (c'est la partie créative !)

Imprimer le patron à échelle (10 cm x 7 cm)

Découper les formes sur du papier cuisson et les découper.

Aplatir la pâte à sucre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découper les formes. Si la pâte colle trop, utiliser du sucre glace.

Faire les détails de la partie métallique du livre à l'aide de la pointe d'un couteau.

Avec un emporte-pièce ou un couteau découper aussi des papillons dans la pâte à sucre bleu.

Attention la pâte à sucre sèche, donc il faut lui donner sa forme finale avant de la laisser reposer.

Personnellement j'ai utilisé un dictionnaire avec du papier cuisson pour donner la forme pliée du papillon.

Une fois toutes les pièces découpées et un peu sèches, assembler la couverture du livre en humidifiant le rectangle bleu avec de l'eau ou avec le colorant bleu (pour un aspect plus foncé et plus brillant).

Toujours avec le colorant, peindre les papillons pour avoir cet aspect encré.

Avec des ciseaux, découper le schtroumf pour faire le diamant du livre.

Faire une tresse avec les trois bonbons scoubidou.

Pour le montage :

Découper un rectangle de 10 par 7 centimètres dans le mille-crêpe (à l'aide du patron) et le déposer au centre d'une assiette (blanche de préférence).

Déposer délicatement par-dessus la couverture en pâte à sucre.

Placer le diamant ainsi que la tresse/chaîne en bonbon à leur place.

A côté du gâteau, déposer de la chantilly, les Dragibus, la feuille de menthe et les papillons bleus comme vous le souhaitez.

C'est prêt, bon appétit !

Attention : Il y a un risque d'avoir la langue bleue après avoir mangé votre création ! 😊

Pour vous aider, voici quelques images de ma réalisation :

<p>Mes principaux ingrédients pour les crêpes</p>	
<p>Les crêpes bleues cuites qui refroidissent.</p>	
<p>La pâte à sucre que j'ai utilisée.</p>	
<p>Les décorations en pâte à sucre.</p>	

Le résultat final



Le patron utilisé

Je l'ai récupéré (puis j'ai modifié les dimensions) dans la description de la vidéo :

« { TUTORIEL } - BOOK OF VANITAS en pâte polymère » de la chaine **BitterSweet**

<https://youtu.be/7IBTTdBhdiU>

Merci à elle !!!

