

CREPES AUX POMMES

- 4 personnes
- Cuisson : 15 min
- Temps de préparation : 30 min



Ingrédients :

Pour la pâte :

- 250 gr de farine
- 3 oeufs
- 50 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 100 gr de beurre fondu
- 3/4 litre de lait

Garniture :

- 1.5 kg de pommes (Golden, Gala ou Braeburn)
- 100 gr de sucre
- 100 gr de beurre
- parfum au choix : rhum, calvados, cannelle

- Préparation de la pâte : mettez la farine dans une terrine. Creusez un puits. Cassez les oeufs, ajoutez le beurre fondu, le sel, le sucre en travaillant progressivement la pâte de façon énergique avec une cuillère en bois. Mouillez progressivement avec le lait tiédi jusqu'à ce que la pâte fasse en coulant un ruban. Laissez reposer 1 h au moins.

- Pendant ce temps, pelez et coupez les pommes en petits dés.

- Faites fondre le beurre dans une poêle ; lorsqu'il est mousseux, ajoutez le sucre puis les pommes.

Parfumez. Faites dorer et caraméliser sur feu moyen en remuant de temps en temps, 15 min. Il faut que les pommes soient tendres et bien dorées mais pas en compote. Gardez au chaud. Confectionnez les crêpes, fourrez-les de pommes fondues et pliez-les en 4.