

Re-
Set!

CRÊPES AUX POMMES ET CALVADOS

POUR 5 PERSONNES



INGRÉDIENTS

PÂTE À CRÊPES

250 G DE FARINE

500 ML DE LAIT

3 ŒUFS

3 CS DE SUCRE DE CANNE

1 PINCÉE DE SEL

750 G DE POMMES GOLDEN

125 G DE SUCRE EN POUDRE

50 G DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

25 CL DE CALVADOS



PRÉPARATION

PRÉPARATION DE LA PÂTE À CRÊPES

Mettre la farine et le sel dans un saladier.

Creuser un puits au milieu et ajouter le sucre, les œufs préalablement battus en omelette, puis le lait au fur et à mesure, tout en mélangeant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux.

Laisser poser 2 h au frais.

Huiler une poêle à l'aide d'un papier absorbant et faire chauffer.

Lorsque la poêle est bien chaude, baisser un peu le feu et verser une louche de pâte en la répartissant bien sur tout le fond. Lorsque les bords commencent à se décoller, retourner la crêpe.

Déposer sur une assiette et recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Laver les pommes et les éplucher à l'aide d'un pèle-pomme.

Couper les tranches en 2 afin d'obtenir des demi-tranches.

Faire compoter les pommes à feu moyen pendant environ 15 minutes.

En fin de cuisson, augmenter le feu, puis ajouter le Calvados et faire flamber.

Réserver.

Prendre une crêpe, replier 2 des extrémités, puis plier en triangle, comme des samoussas.

A l'aide d'un emporte-pièce, dresser les pommes sur une assiette, ajouter une quenelle de crème fraîche et ajouter la crêpe.