

Aumonière de crêpe aux pommes pink lady caramélisées et fruits secs



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 5 mn

Servez aussitôt avec un coulis d'abricots ou une crème anglaise à la vanille. Moi, j'avais choisi le coulis.

Ingrédients

- 2 pommes - pink lady
- 4 crêpes
- 4 abricots - secs
- quelques de raisins - secs macérés dans le rhum
- 30 g de beurre
- 1 cs de miel
- 1 cs de sucre
- 3 cs de jus de citron

Préparation

- 1 Epluchez et taillez les pommes en quartiers.
- 2 Faites-les revenir avec le beurre dans une poêle.
- 3 Une fois dorées, versez le miel et le sucre. Laissez caraméliser quelques minutes sur feu moyen.
- 4 Ajoutez les fruits secs (raisins et abricots coupés en morceaux) et laissez cuire 2 à 3 minutes sur feu doux.
- 5 Répartissez les pommes cuites au centre des 4 crêpes. Fermez les aumonières en les faisant tenir avec un petit morceau de rafia.
- 6 Passez les crêpes 30 secondes à 1 minute au four à micro-ondes pour les réchauffer.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

