

Crêpes aux pommes caramélisées



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 20 mn

Sortez la poêle, le beurre, la farine, le sucre, les oeufs et... la bonne humeur ! La super fête de la Chandeleur est enfin arrivée.

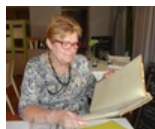
Ingrédients

- 0,5 litre de lait
- 3 oeufs
- 250 g de farine
- 3 cuillères à soupe de beurre salé fondu
- 2 pommes
- sucre parfumé à la vanille

Préparation

- 1 Préparer la pâte à crêpes en mélangeant le lait, les oeufs et la farine. La laisser reposer 2 heures. Il est très important de laisser reposer cette pâte au moins une à deux heures sinon votre pâte risque d'être élastique. Deux petits trucs : si vous êtes pressé(e) et que vous voulez éviter ce temps d'attente, l'astuce consiste à utiliser du lait tiède, voire chaud au moment de la préparation de la pâte. Et n'oubliez pas que si vous avez un restant de pâte à crêpes, vous pouvez le congeler en l'entreposant dans une bouteille plastique.
- 2 Eplucher les pommes et les couper en morceaux. Les faire dorer avec le beurre salé à la poêle à feu moyen. Ajouter un peu de sucre en fin de cuisson. J'ai utilisé du sucre parfumé à la vanille.
- 3 Faire cuire la crêpe et disposer les pommes au milieu. Replier les bords et présenter la crêpe sur une petite assiette.

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

