

Crêpes aux pommes et au calvados



Dessert **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Pour fêter La Chandeleur, Marc et moi avons pris un peu d'avance. Hier, nous avons fait sauter les crêpes... L'occasion pour nous de vous préparer un bien sympathique dessert!

Ingrédients

- 250 g de farine
- 0,5 litre de lait
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 8 pommes
- 1 citron
- 100 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 verre de petit de calvados
- 80 g de beurre

Préparation

- 1 Préparez la pâte à crêpes. Tamisez la farine dans un grand saladier. Faites une fontaine. Ajoutez le sel, les oeufs. Commencez à incorporer les oeufs à la farine avec un fouet.
- 2 Ajoutez, peu à peu le lait tout en remuant sans cesse. Faites fondre 40g de beurre et versez le beurre ainsi fondu dans la pâte à crêpes.
- 3 Couvrez votre saladier d'un film alimentaire et laissez reposer la pâte au moins une heure dans un endroit frais.
- 4 Pendant ce temps, pelez, lavez et coupez les pommes en petits dés. mettez-les dans un plat creux. Pressez le citron et versez le jus sur les pommes.
- 5 Faites fondre 40g de beurre dans une poêle et faire revenir les pommes sur feu doux 15 minutes environ, juste le temps qu'elles caramélisent légèrement. Versez alors le calvados et faites flamber.
- 6 Il est temps de préparer les crêpes! Beurrez légèrement votre poêle et versez-y une louche de pâte. Répartissez la pâte dans la poêle. Veillez à ce que les crêpes ne soient pas trop épaisses. Au bout d'une vingtaine de secondes, retournez-les.
- 7 Pliez vos crêpes en quatre et versez un peu de pommes flambées au calvados sur le milieu! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

