

Crêpes aux pommes et Calvados



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 20 mn

Une irrésistible recette pour les amateurs de crêpes !

Ingrédients

- 2 pommes golden hachées finement
- 300 g de farine
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 cs de sucre vanillé
- 2 cs d'huile
- 1 cs de calvados

Préparation

- 1 Mélangez dans un saladier la farine, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez les oeufs entiers, un à un. Remuez.
- 2 Ajoutez le lait progressivement tout en mélangeant. Versez l'huile. Remuez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Passez au robot, puis au tamis. Laissez reposer avec un torchon propre au moins une heure.
- 3 Au moment de faire cuire, ajoutez l'alcool. Vérifiez la consistance de la pâte (si elle est trop épaisse, ajoutez de l'eau). Dans une poêle bien chaude, faites cuire vos crêpes comme à votre habitude. Dégustez de suite !

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

