

## Crêpes avec pommes flambées au rhum



Dessert **Facile**

**Préparation** : 20 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 30 mn

*La Chandeleur est passée mais les crêpes se dégustent toute l'année avec gourmandise. Ma recette depuis 50 ans.*

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 oeufs
- 1 cc de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cs d'huile
- pour la garniture :
- 2 pommes
- 2 cs de beurre
- 2 cs de sucre brun
- 3 cs de rhum

### Préparation

- 1 Mélangez avec un fouet la farine avec les œufs, l'huile, le sucre, le sel. Ajoutez le lait. Fouettez le tout et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure. Ensuite, beurrez votre poêle et versez une louche de pâte. Faites cuire des 2 côtés.
- 2 Epluchez et coupez vos pommes en rondelles. Passez-les dans du beurre bien chaud avec 2 cs de sucre roux. Ajoutez 3 cs de rhum et flambez. Dans votre assiette, déposez les pommes sur les crêpes pliées et arrosez avec la sauce.
- 3 Dégustez avec une bonne tasse de café.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

