

Crêpes pomme-poire au Grand Marnier



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

La douceur des fruits alliée au Grand Marnier vous fera découvrir une saveur incomparable !

Ingrédients

- 0,5 l de lait
- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 noisette de beurre
- 3 pommes
- 3 poires
- 1 citron
- 40 g de sucre
- 40 g de beurre
- 5 cl de grand marnier

Préparation

- 1 Préparez la pâte à crêpes. Tamisez la farine dans un grand saladier. Faites une fontaine. Ajoutez le sel, les oeufs battus en omelette. 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 une noisette de beurre et versez le beurre ainsi fondu dans la pâte à crêpes. Laissez reposer la pâte au moins une heure dans un endroit frais.
- 3 Pendant ce temps, pelez, lavez, coupez les fruits en petits carrés. Arrosez-les d'un jus de citron. Mettez-les dans un saladier avec le sucre et le Grand Marnier. Laissez-les mariner le temps que la pâte repose. Au bout d'une heure, faites revenir les fruits marinés dans une poêle avec 40g de beurre
- 4 Au moment de faire les crêpes, beurrez légèrement votre poêle et versez-y une louche de pâte. Répartissez la pâte dans la poêle. Veuillez à ce que les crêpes ne soient pas trop épaisses. Au bout d'une vingtaine de secondes, retournez-les.
- 5 Pour la présentation, vous pouvez comme sur la photo, plier votre crêpe en quatre et disposer une ou deux cuillères de fruits marinés. Vous pouvez aussi mettre les fruits dans la crêpe et la rouler! Vous n'oublierez pas de verser un peu de jus de la marinade sur la crêpe.
- 6 Il n'y a plus qu'à déguster! 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

