

Crêpes façon Suzette au Champomy



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Des crêpes et une sauce au jus de pommes pour les enfants et les réfractaires à l'alcool !

Ingrédients

- 225 g de farine
- 220 g de sucre
- 6 oeufs
- 145 g de beurre
- 62,5 cl de champomy
- huile d'arachide
- 0,5 l de lait

Préparation

- 1 Faites fondre 25g de beurre. Laissez refroidir puis mélangez-le avec la farine, le sucre, les oeufs, 2,5 cl de Champomy et le lait. Versez le lait progressivement en mélangeant vigoureusement pour éviter les grumeaux.
- 2 Faites cuire les crêpes dans une poêle huilée (environ 3 crêpes par personne). Pliez les en 4
- 3 Mettez 20g de beurre dans une poêle et laissez-le colorer. Ajoutez 3 crêpes toujours pliées. Saupoudrez de 20g sucre, versez entre 5 et 10 cl de Champomy. Laissez cuire 5 petites minutes. Eteignez le feu et laissez "cuire" hors du feu encore 5 minutes. Faites de même pour les autres crêpes.
- 4 Servez tiède

Proposé par

Mariane

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

