

## Tart'crêpe aux pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Un dessert très gourmand, que vous pouvez accompagner d'une boule de glace vanille.*

### Ingrédients

- 4 crêpes (par exemple ker cadéac)
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 pommes reinette grise du canada
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème
- 2 oeufs
- 50 g de raisins secs blonds
- 4 moules à tarte individuels

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 160°C.
- 2 Dans chaque moule, faites un fond de tarte en y disposant une crêpe entièrement dépliée. Pour adapter sa taille au moule, drapiez-la en son centre.
- 3 Coupez les pommes en fines lamelles et disposez-les sur les crêpes.
- 4 Ajoutez maintenant les raisins secs.
- 5 Prenez un saladier et mettez-y les oeufs et le sucre et mélangez avec un fouet. Ajoutez ensuite le lait, la crème et le sucre vanillé.
- 6 Versez cette préparation sur les pommes et enfournez 30 minutes à 160°C.

Proposé par

**Ker Cadelac**

[Ker Cadéac;lac](#)

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits  
et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

