



4 personnes



15 min



15 min

Crêpes aux pommes et au pain d'épices

Préparer les crêpes :

(Ingrédients pour la pâte à crêpes : 10 cl de crème fraîche liquide, 1 pincée de cannelle, 1 c. à café d'huile d'olive, 20 cl de lait, 120 g de farine, 1 pincée de sel, 1 cl. à café de sucre en poudre, 2 oeufs, 30 g de beurre fondu.)

Une heure avant, verser dans un saladier la crème, la cannelle, l'huile d'olive, et le lait. Fouetter l'ensemble.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le sucre, puis creuser un puits. Ajouter les oeufs battus et la préparation liquide petit à petit. Mélanger bien.

Dans une poêle posée sur feu vif, verser un peu de beurre fondu, puis une louche de pâte qui va en recouvrir le fond. Laisser la crêpe cuire 2 ou 3 minutes, puis la retourner et la faire cuire autant de l'autre côté. Réaliser vos autres crêpes de la même manière.

Préparer la garniture :

Farine : 120g + 60g
Cannelle : 1 pincée
Beurre : 30 g
Crème fraîche liquide : 10 cl
Sel : 1 pincée
Sucre : 5g + 60g
Oeufs : 2 + 2
Pomme : 1
Pain d'épices : 4 tranches
Lait : 20cl + 50cl
Huile d'olive : 1 cc
Beurre fondu : 30 g

(Ingrédients pour la garniture : 50 cl de lait, 2 oeufs, 60 g de sucre, 60 g de farine, 1 pomme golden, 4 tranches de pain d'épices bi1, 30 g de beurre.)

Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition.

Pendant ce temps, mélanger les oeufs et le sucre dans un saladier pendant 2 min. à l'aide d'un fouet. Verser la farine et mélanger encore jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Verser alors le lait dans le saladier, sans cesser de mélanger. Remettre le mélange dans la casserole et laisser épaissir à feu moyen, sans cesser de tourner, ce qui prendra 5 min. Retirer du feu et laisser refroidir.

Peler les pommes et les couper en cubes. Couper les tranches de pain d'épices en dés. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y faire dorer les cubes de pommes et les croûtons de pain d'épices.

Garnir les crêpes de ce mélange, ajouter les cubes de pommes et les croûtons de pain d'épices. Rouler les crêpes et les déguster sans attendre.