

Crêpes à l'érable, pommes caramélisées

Recette pour 4 personnes

Description

Crêpes roulées et farcies à la crème pâtissière à l'érable garnies de dés de pommes caramélisées.

L'astuce du chef

Si vous voulez éviter le temps de repos des crêpes, il vous suffit d'utiliser du lait tiédi. Par ailleurs, les crêpes une fois cuites peuvent se congeler et être utilisées pour le brunch par exemple.

Ingrédients

Pour les crêpes

- 125 Ml Lait
- 60 Gr Farine
- 1 Unité(s) Oeuf
- 15 Gr Sucre
- 2 Ml Extrait de vanille

Pour les pommes caramélisées à l'érable

- 30 Gr Cassonade
- 60 Ml Sirop d'érable
- 2 Unité(s) Pomme cortland

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Mise en place

Pelez et coupez les pommes en petits dés.

Préparation des crêpes

Dans un grand bol, réunissez tous les ingrédients entrant dans la composition de la pâte à crêpes et mélangez-les à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéité. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, versez un filet d'huile végétale afin de la graisser et versez un peu d'appareil afin de couvrir le fond et faites cuire vos crêpes 30 secondes de chaque côté.

Préparation des pommes caramélisées

Dans une poêle antiadhésive chaude, versez un filet d'huile végétale, déposez le beurre et faites revenir les pommes avec la cassonade. Laissez cuire pendant 4 à 5 minutes afin de bien faire caraméliser les pommes.

Dressage de vos assiettes

Placez les crêpes dans une assiette, un sur l'autre puis décorez de pommes caramélisées et de sirop d'érable.

Bon appétit!