



Crêpes légères à la compotée de pommes

Ingrédients (pour 10 crêpes)

- 125 g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de Sel
- 40 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile pour
Lier la pâte
- 4 pommes golden
- Cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 g de beurre



Recette :

Préparez la pâte.

Battez les œufs dans un saladier puis ajoutez la farine, le sel et la levure. Incorporez le lait et l'huile. Mélangez rigoureusement pour obtenir une pâte bien liquide.

Laissez reposer 1h.

Au bout de ce temps, procédez à la cuisson des crêpes à l'aide d'une crêpière bien chaude.

Lavez les pommes, épluchez les et coupez en gros morceaux.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez les morceaux de pommes. Il faut que les morceaux soient dorés.

Ajoutez le sucre et la cannelle. Laissez mijoter en remuant de temps en temps. Vous pouvez mettre un peu d'eau pour que les pommes caramélisent.

Dans une assiette, présentez une crêpe chaude et quelques morceaux de pomme au centre. Refermez la crêpe et surtout dégustez !

Le petit plus :

Pour un instant gourmand, à la place de la cannelle, ajoutez du caramel et même une boule de glace !