

Crêpe aux pommes et caramel au beurre

Pour 4 personnes

4 pommes type «Granny Smith»

30 g de beurre

20 g de sucre en poudre

Pour le caramel

250 g de sucre en poudre

5 cl d'eau

2 dl de crème liquide

100 g de beurre demi-sel



Préparation

Eplucher les pommes, les couper en 6 morceaux (après avoir enlever les pépins)

Les faire dorer vivement dans 30 g de beurre. Saupoudrer de sucre. Réserver.

Caramel au beurre salé :

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire bouillir jusqu'à l'obtention d'une coloration «brun clair».

Hors du feu, ajouter la crème en 2 ou 3 fois, bien mélanger et adjoindre le beurre en petits cubes. Bien mélanger le tout.

Cuire les crêpes, les pier en quatre, disposer les pommes en rosace sur le dessus et arroser avec le caramel au beurre salé.

Astuce du chef :

Pour donner un goût «noisette» au caramel, incorporer d'abord le beurre puis la crème liquide.

Fiche d'identité Ecole Maître Crêpier

Date de création : en 1989

Siège Social : Maure de Bretagne (35)

Président : Jean-Christophe Celbert

Directeur : Bertrand Denis

Effectif : 7

site internet : www.ecole-maitre-crepier.fr