

Crêpettes aux pommes

<http://www.cuisinedegut.com>



Quantité 4 crêpes	150 gr de Farine 50 gr de Maïzena 2 oeufs 30 cl de lait	10 cl d'eau 20 gr de sucre en poudre 40 gr de beurre	1 sachet de sucre vanillé 1 bouchon de rhum	1 Pomme Confiture de Reines claudes
-----------------------------	--	--	--	--

- Mettre la farine et la maïzena dans un cul de poule. Mélanger
- Ajouter les œufs. Mélanger et délayer au fur et à mesure avec le lait légèrement **tiédi**
- Ajouter l'eau, puis le sucre vanillé et terminer par le rhum. Bien mélanger la pâte
- Laisser reposer la pâte durant **deux heures**.
- Au bout de ce laps de temps, couper **4 rondelles fines** de pomme, puis retirer la peau des rondelles
- Faire chauffer une poêle à crêpes, puis ajouter du beurre.
- Lorsque le beurre est fondu, mettre au centre de la poêle une rondelle de pomme
- Recouvrir de pâte de façon à ce que la crêpe ait presque la même épaisseur que la rondelle de pomme.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les bords de la crêpe se détachent
- Saupoudrer la crêpe de sucre (lorsqu'elle est encore dans la poêle) puis la retourner pour qu'elle caramélise.
- Déposer ensuite la crêpe sur une assiette et ajouter de la confiture en décoration.
- Déguster aussitôt

Mon conseil : Pour des crêpes plus moelleuses encore mettre de la bière à la place de l'eau. !