

### **CHANCIAU OU GROSSE CRÊPE AUX POMMES**



**Facile**

**Préparation : 10 mn**

**Cuisson : 20 mn (10 + 10)**

**Pour 2 personnes :**

65 g de farine

125 ml de lait

1 œuf

1 càs de crème fraîche

1 pincée de sel

1 noix de beurre

2 pommes moyennes (Sainte Germaine ou Rubinettes de préférence)

2 càs bombées de sucre en poudre (1 + 1)

Mélanger la farine, le lait, l'œuf et le sel jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Réserver.

Eplucher les pommes et faire de tranches un peu plus épaisses que pour une tarte, les disposer en étoile dans une poêle et les faire dorer avec la noix de beurre. Lorsqu'elles ont une jolie couleur, les retourner une à une et poursuivre la cuisson. Verser alors délicatement la pâte à crêpe sans déplacer les pommes et cuire 6 à 7 minutes à feu doux.

Au bout de ce temps, le dessus de la crêpe étant à peine pris mais plus liquide, la renverser vivement sur une assiette ou sur un couvercle et la faire glisser à nouveau dans la poêle côté cuit sur le dessus. Poursuivre la cuisson, toujours à feu doux pendant 3 minutes environ.