

## **TERRINE DE CRÊPES AUX POMMES, A LA CARDAMOME ET A L'ORANGE**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 20 mn (15 +5)**

### **Pour une terrine pour 6 personnes:**

#### Pour 8 crêpes:

125 g de farine

25 cl de lait

2 oeufs

1 petite pincée de sel

#### Pour la compote:

500 g de pommes épluchées (soit 4 pommes environ, 2 se défaisant et 2 un peu moins)

2 càs bombées de sucre en poudre

2 grosses cuillerées de confiture de marmelade d'oranges ou de mandarines

1 gousse de cardamome

1 feuille de gélatine réhydratée ou 1 g d'agar-agar

La veille si possible:

#### La compote :

Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux. Les mettre à cuire à feu doux avec le sucre et les graines de cardamome sans ajouter d'eau. Remuer de temps en temps. Ne pas chercher à obtenir une texture trop fine, (il doit rester quelques morceaux). Lorsque la compote est cuite, ajouter la gélatine essorée et la marmelade (mandarine pour moi), remuer et réserver.

#### Les crêpes :

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients de façon à avoir une pâte très lisse. La laisser reposer au moins une heure. Faire les 8 crêpes en choisissant une crêpière assez grande pour que les 2 premières crêpes débordent largement de la terrine.

Chemiser une terrine de film alimentaire et la garnir d'une ou deux crêpes en les laissant déborder largement. Etaler en couche épaisse 1/3 de la compote, lisser et poser une crêpe dessus en la repliant pour avoir comme un feuilletage. Procéder de la même façon avec les 2 autres tiers de compote et terminer en enfermant la dernière couche de fruits avec la ou les crêpes qui dépassaient de la terrine. Réserver au frais au minimum 2 heures.

Dressage :

Servir en tranches assez épaisses, froid ou tiède selon les goûts de chacun.