



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25mn

CRÊPES AUX POMMES CARAMÉLISÉES

INGREDIENTS:

4 crêpes (voir pâte à crêpes)
4 pommes « Golden »
40 g de beurre
80 g de caramel liquide
40 g de sucre « vergeoise »

METHODE :

Les crêpes sont depuis toujours un grand moment de convivialité, que ce soit à la « Chandeleur » ou bien simplement en famille le dimanche après-midi par une journée d'hiver près d'un feu de cheminée. Pourquoi ne pas tenter de les associer avec des pommes caramélisées...vous ne serez pas déçu !

Une fois la pâte à crêpes réalisée, laissez reposer pendant deux heures environ au réfrigérateur.

Ensuite, réalisez 4 crêpes que vous laissez de côté.

Poursuivez en épluchant les pommes que vous couperez en lamelles.

Faites fondre le beurre dans une poêle puis ajoutez les pommes coupées.

Laissez dorer à feu doux pendant 15 mn environ en remuant délicatement de temps à autre à l'aide d'une cuillère en bois pour que les pommes dorent de chaque côté.

Versez le caramel sur les pommes, mélangez doucement et poursuivez la cuisson pendant 5 mn afin que le fruit absorbe bien le caramel.

Répartissez les pommes caramélisées sur vos crêpes (sur la moitié), puis pliez-les en quatre.

Déposez vos crêpes aux pommes dans un plat beurré et mettez le tout dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6) pendant 5 mn.

Déposez vos crêpes chaudes sur des assiettes à dessert. Saupoudrez d'un peu de vergeoise, ce sucre à consistance moelleuse, coloré et parfumé par les cuissons successives et servez aussitôt.

Ne perdez surtout pas la recette ! Aussitôt aurez-vous le dos tourné que les assiettes seront vides.

Votre talent est à ce prix, mais nous savons tous que le Chef c'est Vous !