

Crêpes aux pommes caramélisées



Pour 6 personnes, préparation 20 minutes, temps de repos 1h, cuisson 15 minutes.

Ingrédients :



2 œufs



2 pommes golden



4 cuillères à soupe de farine



1 noix de beurre



1 goutte de vanille liquide



250 g de fromage blanc demi écrémé



100g de sucre

Ustensiles :



Réципient



Balance



Fouet



Poêle



Éplucheur

Recette :

1. Lavez, pelez et coupez les pommes en dés. Ajoutez-les dans une poêle avec le beurre et 2 cuillères à soupe de Sucre pour les caraméliser.
2. Dans un saladier, préparez la pâte à crêpes : mélangez le fromage blanc, le sucre, la vanille, la farine et les œufs. Laissez-la reposer 1h environ.
3. Faites cuire les crêpes à feu doux et servez aussitôt en les parsemant des pommes caramélisées.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation !