

CREPE DESSERT A LA CONFITURE DE POMMES AU CARAMEL ET AU SIROP DE FLEUR D'ACACIA

Recette proposée par : **Brigitte FILIPPI**

LA HAIE GOURMANDE



Ingrédients :

Pour la pâte à crêpe

250g de farine

3 œufs

1/2 litre de lait

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de sirop de fleur d'acacia

4 cuillères à soupe de confiture de pommes au caramel

Temps de préparation : 20mn

Temps de repos de la pâte : 1h00



Préparation :

Tamisez la farine dans un saladier.

Faites un puits et cassez -y les œufs entiers, le sel , le sirop de fleur d'acacia , un peu de lait et mélangez bien.

Versez ensuite le lait petit à petit en mélangeant constamment et énergiquement pour éviter les grumeaux et rendre la pâte légère.

Laissez reposer la pâte une heure au moins. En général, la pâte épaissit ; on peut rajouter un peu d'eau.

A l'aide d'un papier essuie tout, huilez légèrement votre poêle à crêpes. Faites la chauffer puis versez une petite louche de pâte sachant que plus vous mettez de pâte (dans des conditions raisonnables, on ne fait pas un pancake), donc plus vous mettez de pâte et plus elle sera moelleuse et moins vous en mettez et plus elle sera croustillante;

Dès que la crêpe est dorée sur une face, retournez la pour la faire dorer sur l'autre face.

En parallèle, faites chauffer légèrement la confiture de pommes au caramel. Servez la crêpe pliée en quatre avec la confiture de pomme au caramel et une boule de glace à la vanille.

Bon Appétit

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr