

Crêpe Tatin

Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

5 pommes se tenant à la cuisson

3 œufs

1 verre de lait

60 g de beurre demi-sel + beurre doux pour la poêle

6 boules de glace vanille

2 verres de farine fluide

60 g de sucre

1/2 sachet de levure

Sel

Mettre farine, levure, œufs, lait, 10 g de sucre et 1 pincée de sel dans le mixer. Mixer et laisser reposer la pâte au frais.

Peler les pommes et les couper en quartiers, retirer le cœur et recouper chaque quartier en 2 (on obtient 8 morceaux par pomme).

Faire chauffer le beurre dans une grande poêle avec le sucre en poudre restant et y mettre les pommes à caraméliser pendant 5 mn environ en les retournant à mi-cuisson.

Couvrir et réserver au chaud.

Faire cuire 6 crêpes dans une poêle antiadhésive beurrée.

Servir les crêpes couvertes de pommes caramélisées et ajouter une boule de glace vanille sur chacune.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>