

CREPES BRETONNES AUX POMMES



Ingédients par personne :

- Une pomme
- Deux noisettes de beurre salé
- une cuillère à café de caramel au beurre salé
- Sucre cassonade
- 2 cl de cidre

Faire revenir les pommes coupées en quartiers dans une poêle avec une noisette de beurre salé. Quand les pommes sont cuites, mais pas trop pour qu'elles restent entières, mettre une peu de sucre cassonade suivant votre goût. Verser le cidre et flamber les pommes.

Chauder la crêpe dans une autre poêle avec un peu de beurre salé, dès que la crêpe est chaude, la mettre sur une assiette tiédie au préalable et verser les pommes chaudes flambées sur la crêpe, fermer la crêpe et décorer de quelques pommes et d'un peu de sucre codineige (sucre qui ne fond pas). Servir immédiatement avec une bolée de cidre.

