

Délicieuses et Gourmandes Crêpes aux Pommes et Crème de Salidou



*Cette association Crêpes, Pommes et Salidou est tout simplement très bonne.
Ce n'est pas compliqué et ça plait ...*



Pour une quinzaine de crêpes

*65 cl de lait
20 gr de beurre
240 gr de farine
4 œufs +1 jaune*

*1 sachet de sucre vanillé et 30 g de sucre en poudre
1 pincée de sel*

Dans le bol d'un mixeur, ou bien dans un pichet, réunissez la farine, le sucre, les œufs et le jaune d'œuf, le lait et une pincée de sel. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez le beurre fondu. Laisser reposer 1 heure.

(Ceci est ma propre recette avec une photo adaptée).

*Beurrez très légèrement une poêle à crêpes,
Quand elle est chaude, versez une petite louche de pâte. Faire cuire chaque côté quelques minutes. Faites ainsi avec le reste de pâte et gardez ces crêpes au chaud dans une assiette sous une feuille de papier aluminium.*



*Comptez 1/2 pomme environ (pas trop grosse la pomme) par crêpe et
1 cuillère à soupe par pomme pour le salidou*

*Épluchez et coupez en tranches fines les pommes.
Dans une casserole versez les tranches et le Salidou, faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soit tendre (Vous pouvez aussi réduire en compote ces pommes au Salidou). Dans chaque crêpe versez cette préparation, pliez votre crêpe et si vous le souhaitez refaite fondre quelques instants au micro onde le Salidou pour en napper la crêpe .*

On peut accompagner chaque crêpe d'une boule de glace vanille ou chantilly !
Dany