Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Aumônières aux pommes

1h15	25 min	20 min	30 min	219
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

- 170 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 35 cl **Lait demi-écrémé**
- 15 g **Beurre**
- 50 g **Sucre semoule**
- 1 **Huile de tournesol**

Ingrédients pour la garniture

- 3 **Pomme(s)**
- 15 g **Beurre**
- 40 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

1. Tamiser la farine, puis la verser dans un saladier et creuser un puits au centre.
2. Dans le puits, ajouter les œufs, le sucre et le sel.
3. Avec un fouet, mélanger d'abord les oeufs sans incorporer de farine.
4. Ajouter ensuite le lait en filet tout en fouettant pour intégrer la farine au fur et à mesure.
5. Quand le mélange est homogène, passer l'appareil au chinois.
6. Fondre le beurre en dés dans une casserole, stopper la cuisson quand il devient noisette en trempant la casserole dans un saladier d'eau glacée.
7. Incorporer le beurre à la pâte tout en mélangeant au fouet. Prendre soin de laisser les particules blanches du beurre au fond de la casserole.
8. Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes sous un torchon.

Étape 2

Cuisson des crêpes

1. Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec un filet d'huile.
2. Étaler l'huile sur la poêle avec une feuille de papier absorbant.
3. Quand la poêle est bien chaude, verser une petite louche de pâte à crêpe et laisser cuire quelques secondes.
4. Quand la surface de la crêpe n'est plus humide, la retourner à l'aide d'une spatule pour la faire colorer de l'autre côté.
5. Quand la crêpe est cuite des deux côtés, la débarrasser sur une assiette et recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
6. Pour garder les crêpes au chaud, faire bouillir une casserole d'eau. Sur cette casserole, déposer l'assiette contenant les crêpes. Poser une assiette à l'envers par dessus les crêpes.

Étape 3

Préparation des pommes

1. Eplucher les pommes et les couper en gros cubes.
2. Faire chauffer une poêle avec le beurre sur feu vif.
3. Faire revenir les pommes dans la poêle. Les saupoudrer de sucre pour les faire un peu caraméliser.

Étape 4

Dressage des aumônières

1. Prendre une crêpe et placer une cuillère à soupe de pomme au milieu.
2. Refermer les crêpes en formant une bourse et maintenir fermer à l'aide d'une ficelle de cuisine.
3. On peut fermer les aumônières avec une gousse de vanille fendue en deux ou même un cure-dent.
4. Servir chaud accompagné d'une boule de glace à la vanille, de crème chantilly ou d'une bonne crème fraîche épaisse.