



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 Replier les crêpes en formant une bourse et maintenir fermé 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.