Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Pannequet normand

1h10	40 min	0	30 min	253
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

1. Verser la farine et le sel dans un saladier, mélanger et creuser un puits.
2. Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux ou au four micro-ondes.
3. Fouetter l'œuf dans un bol. Ajouter le lait et le beurre fondu. Mélanger.
4. Verser le mélange à l'œuf dans le puit de farine et fouetter pour obtenir une pâte fluide.
5. Laisser reposer 1/2 heure.

Étape 2

Préparation des pommes

1. Peler les pommes à l'aide d'un économe. Les couper en deux, retirer le centre et les couper en morceaux.
2. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre. Y faire dorer les pommes puis ajouter le sucre, mélanger et laisser caraméliser. Réserver.

Étape 3

Cuisson des crêpes et dressage des pannequets

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

125 ml **Lait entier**
70 g **Farine**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
10 g **Beurre**
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

2 **Pomme(s)**
1 c. à soupe **Sucre semoule**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour la cuisson et le dressage

4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
15 g **Beurre demi-sel**

1. Mettre du beurre salé à fondre dans une poêle.
2. Quand la poêle est bien chaude, verser une petite louche de pâte et tourner la poêle dans tous les sens pour bien répartir la pâte.
3. Quand la surface de la crêpe devient sèche et qu'elle est dorée en dessous, retourner la crêpe.
4. Répartir la garniture aux pommes au centre de la crêpe, laisser cuire 1 minute.
5. Rabattre les deux premiers bords opposés sur la garniture, puis les deux autres en prenant garde à ne pas se brûler.
6. Servir immédiatement accompagné d'une cuillère de crème épaisse.