



Crêpes, beignets et gaufres sucrés
Galettes aux pommes



1h30 45 min 15 min 30 min 463

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

500 g **Pomme(s)**
250 g **Farine**
2 c. à soupe **Jus de citron**
100 ml **Lait entier**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
3 c. à soupe **Sucre perlé**
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
1 **Sel**
2 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
2 c. à soupe **Sucre vanillé**

Étape 1

Préparation des galettes aux pommes

- 1 Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
- 2 Tamiser la farine.
- 3 Dans le batteur, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, y verser le lait, la farine, une pincée de sel et la cannelle.
- 4 Mélanger vigoureusement la pâte afin qu'elle devienne homogène. Elle doit être liquide mais un peu plus épaisse que pour les crêpes.
- 5 Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes .
- 6 Laver, peler et vider les pommes, les couper en petits morceaux et arroser de jus de citron.
- 7 Mélanger la pâte avec les morceaux de pommes.
- 8 Battre les blancs en neige.
- 9 Incorporer délicatement les blancs à la pâte.
- 10 Chauffer le beurre clarifié dans une poêle.
- 11 Déposer une bonne cuillère à soupe de pâte aux pommes dans la poêle.
- 12 Faire cuire les galettes, à feu moyen jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.

Étape 2

Dressage

- 1 Poser les galettes sur un papier absorbant, les saupoudrer de sucre mélangé avec la vanille grossièrement moulue et servir sans attendre.