



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Crêpes au lait ribot et pommes caramélisées



1h30 **20 min** **10 min** **1h** **313**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

170 g **Farine**
35 cl **Lait ribot**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
3 c. à soupe **Sucre semoule**
1 **Sel**
1 **Huile de tournesol**

Ingrédients pour les pommes caramélisées

3 **Pomme(s)**
40 g **Sucre semoule**
15 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le dressage

4 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes au lait ribot

- 1 Tamiser la farine à l'aide d'un tamis puis la verser dans un saladier et creuser un puits au centre.
- 2 Ajouter les œufs, le sucre et le sel au centre du puits.
- 3 Mélanger d'abord les œufs à l'aide d'un fouet 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 Laisser reposer la pâte 1 heure sous un torchon à température ambiante.

Étape 2

Cuisson des crêpes

- 1 Faire chauffer une poêle sur feu vif avec un filet d'huile.
- 2 Étaler l'huile sur la poêle à l'aide de papier absorbant.
- 3 Verser une petite louche de pâte à crêpe quand la poêle est bien chaude 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 Débarrasser le crêpe sur une assiette quand elle est cuite des deux côtés 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 caramélisées

- 1 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe puis les couper en dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Faire chauffer une poêle avec le beurre puis faire revenir les dés de pomme.
- 3 Mettre le sucre dans une casserole et le laisser se dissoudre sur feu moyen sans y toucher.
- 4 Il ne faut surtout pas remuer la casserole car cela fait refroidir le sucre et il cristallise. Il faudrait alors recommencer l'opération.
- 5 Remuer lorsque le sucre a fondu et commence à se colorer afin d'uniformiser la cuisson.
- 6 Retirer le caramel du feu lorsqu'il est bien ambré et le verser sur les pommes dans la poêle.
- 7 Verser la crème et laisser bouillir tout en remuant. Si de petits cristaux se forment, laisser chauffer le mélange tout en continuant à remuer jusqu'à ce qu'ils aient disparu.

Étape 4

Dressage

- 1 Verser un peu de pommes caramélisées au centre d'une crêpe.
- 2 Refermer les crêpes à l'aide de gousses de vanille.
- 3 Servir immédiatement.