



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Crapiaux aux pommes du morvan



1h25 15 min 40 min 30 min 398

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Peler les pommes avec un économe, enlever le coeur avec un vide pomme. Couper les pommes en deux avec un couteau éminceur.
- 2 Trancher les pommes en lamelles avec le couteau éminceur puis les disposer dans un saladier.
- 3 Saupoudrer les pommes avec le sucre, verser le cognac.
- 4 Mélanger avec une cuillère puis couvrir le saladier de film alimentaire. Laisser macérer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Étape 2

Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Verser la farine dans un saladier et creuser un puits.
- 2 Casser les oeufs entiers dans le puits, les incorporer à la farine avec un fouet.
- 3 Ajouter progressivement le lait, tout en remuant avec le fouet.
- 4 Ajouter le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel. Mélanger l'ensemble jusqu'à obtention d'une pâte fluide.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
350 g **Farine**
50 cl **Lait demi-écrémé**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la garniture

3 **Pomme(s)**
2 c. à soupe **Cognac**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour le graissage de la poêle

2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Ingrédients pour le dressage

Étape 3

Cuisson des crapiaux

3 c. à soupe **Sucre
semoule**

- 1 Sortir les pommes du réfrigérateur et les verser dans la pâte à crêpes avec leur jus de macération. Bien mélanger l'ensemble.
- 2 Verser l'huile dans un bol et tremper un morceau de papier absorbant plié en quatre.
- 3 Faire chauffer une poêle, la graisser en frottant le fond avec papier absorbant imprégné d'huile.
- 4 Verser une louchée de pâte à crêpes, l'étaler en effectuant des mouvements circulaires avec la poêle.
- 5 Laisser cuire sur feu moyen pendant 5 minutes jusqu'à ce que la première face soit dorée.
- 6 Lorsque la surface du crapiau est sèche, le retourner sur une assiette. Graisser la poêle et glisser le crapiau sur l'autre face. Laisser cuire pendant 5 minutes sur feu moyen jusqu'à ce que la seconde face soit bien dorée.
- 7 Lorsque le crapiau est cuit, le réserver sur une assiette. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 4

Dressage

- 1 Saupoudrer les crapiaux de sucre et servir tiède.