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 pôur 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

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.

3 c. à soupe **Sucre semoule**