

*Crêpes, beignets et gaufres sucrés*  
**Aumônières normandes**



**40 min** **20 min** **20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**522**

CALORIES

Ingrédients  
 pour **4** personnes

**8 Crêpe(s)**  
**6 Pomme(s)**  
 15 cl **Calvados**  
 40 g **Beurre**  
 75 g **Sucre roux**

### Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Couper les pommes préalablement lavées en quatre avec un couteau éminceur. Ôter le coeur avec les pépins puis les couper grossièrement en dés. Réserver dans un saladier.

### Étape 2

Cuisson des pommes

- 1 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec une noix de beurre.
- 2 Lorsque le beurre mousse, ajouter les pommes et les faire revenir en remuant la poêle. Lorsqu'elles deviennent transparentes, ajouter le sucre et les faire caraméliser.
- 3 Tâter les morceaux de pommes avec le bout du doigt, elles doivent être fondantes mais encore un peu fermes.
- 4 Ôter la poêle du feu.

### Étape 3

Dressage

- 1 Etaler les crêpes sur une planche du côté pâle.

- 2 Il est plus esthétique d'avoir le côté le plus doré vers l'extérieur.
- 3 Disposer les cubes de pommes au centre des crêpes en veillant à ne pas trop les garnir pour pouvoir les fermer.
- 4 Joindre les deux bouts de la crêpe et la plier en dentelle de façon à la refermer. Piquer les plis de la crêpes avec un cure dents de chaque côté. Disposer les aumônières sur une assiette de dressage.
- 5 Verser le Calvados dans une casserole et faire chauffer sur feu moyen. Lorsqu'il est chaud, flamber le calvados à l'aide d'un briquet et le verser aussitôt sur les aumônières. Servir sans attendre.