

## Crapiaux aux pommes



### **Pour une dizaine de galettes :**

- 250 g de farine
- 3 c à soupe de sucre en poudre
- 4 œufs
- ½ litre de lait
- ½ c à café de sel
- 3 à 4 pommes acides (genre reinettes)
- 2 c à soupe de cognac

Eplucher les pommes, les couper en tranches très fines et les faire macérer 30 min avec 2 cuillères à soupe de sucre et le cognac.

Préparer une pâte à crêpes avec la farine, les œufs, le sel, 1 cuillère à soupe de sucre et le lait (la pâte est assez épaisse).

Ajouter les pommes et leur jus de macération.

Travailler soigneusement le mélange afin que les pommes soient bien enrobées de pâte.

Pour la cuisson, utiliser une poêle épaisse. Faites cuire les galettes au beurre lentement afin que les pommes soient bien tendres, puis retourner à l'aide d'une spatule ou d'une assiette lorsque le premier côté est doré. Faites cuire de la même façon le deuxième côté. (4 à 5 min de cuisson par galette)

Glisser sur un plat, saupoudrer de sucre.