

Terrine de crêpes aux pommes

recettesdusudfaciles.com



Pour la compote de pommes :

- 500 g de pommes Royal Gala
- 100 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème semi-épaisse
- 1 gousse de vanille

Pour une douzaine de crêpes environ :

- 320 g de farine
- 4 oeufs
- 1 c. à café de sel fin
- 4 c. à soupe d'huile de tournesol
- 75 cl de litre de lait
- 2 sachets vanillés
- 1 sachet de levure
- 2 c. à soupe de fleurs d'oranger

Mettre tous les ingrédients de la [pâte à crêpes](#) dans un saladier et battez au fouet électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Faire des crêpes épaisses dans une grande poêle, en la graissant entre chaque crêpes.

Peler et épépiner les pommes, puis les couper en petits morceaux. Mettre les pommes dans une casserole avec le sucre, la gousse de vanille et 1/2 verre d'eau. Cuire sur feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à obtenir une compote grossière. Retirer du feu, ôter la gousse de vanille et incorporer la crème. Laisser tiédir.

Tapisser un moule à cake avec deux crêpes en les faisant se chevaucher et en les laissant déborder du moule. Fouettez au batteur les pommes et verser une couche de garniture aux pommes dans le fond, recouvrir d'une crêpe en rabattant ses bords à l'intérieur, verser une autre couche de garniture et ainsi de suite jusqu'en haut du moule.

Terminer en rabattant les bords des deux premières crêpes sur le dessus. Tasser, recouvrir de papier aluminium et poser dessus un poids (une brick d'un litre de lait non entamé par exemple). Mettre au réfrigérateur au moins 2 heures. Démouler sur un plat, décorer éventuellement de lamelles de pommes et servir.