**Crêpes au lait de soja garnies aux pommes fondantes et crème caramel au beurre salé**

**Préparation : 25 min Repos : 60 min Cuisson : 25 min**

 **Ingrédients**

**Pour 10 crêpes d’un diamètre de 32 cm**

3 œufs

250 ml de lait de soja

50 ml d’eau

270 g de farine

12,5 ml d’huile

1 pincée de sel

1 zeste de citron

 **Pour la garniture :**

4 à 5 pommes Chanteclerc (ou Golden, Gala)

3 c à soupe de sucre roux

20 g de beurre

[**Crème caramel au beurre salé**](http://www.carmen-cuisine.com/article-creme-caramel-au-beurre-sale-et-se-de-guerande-2eme-version-82384340.html)

**Préparation pâte à crêpe**

Mettre dans le bol du robot, les œufs, la farine, l’huile, le sel, le zeste de citron, l’eau et fouetter. Verser le lait au fur et à mesure. La pâte doit être légèrement épaisse et lisse. Laisser reposer 1 heure, au frais.

**Cuisson des crêpes :** Chauffer une poêle antiadhésive que vous huilez légèrement (ou une noisette de beurre). **Verser** une louche petite ou moyenne (selon la taille de votre poêle). L’Etaler le plus rapidement possible, en inclinant la poêle. Retourner la crêpe dés que les bords commencent à colorer laisser cuire jusqu'à ce qu’elle soit légèrement dorée des deux cotés. Cuire les autres crêpes de la même façon.

Eplucher et enlever  les cœurs et les pépins des pommes, puis les couper en dés. Faire fondre le beurre dans une poêle et y verser les dés de pommes. Les saupoudrer avec le sucre roux. Laisser cuire à feu doux, en remuant de temps en temps.

Garnir les crêpes de dés de pommes et mettre dessus un peu de crème caramel au beurre salé. Elles se dégustent aussi bien tièdes que froides.

**Remarque :** Pour tenir vos crêpes au chaud, mettre une casserole d’eau à bouillir, baisser le feu. Déposer dessus une assiette où vous y placerez les crêpes cuites (non garnies) recouvertes d’un papier aluminium.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**