

Crépiaux

Pour 2 personnes :

- 25 cl de lait - 2 œufs, 100g de farine
- 2 pommes - 2 c à s de sucre, $\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé
- 2 c à soupe de sucre roux, une noix de beurre
- une pincée de sel. Facultatif : 1 c à s de calvados.

Mélangez la farine, le sel et le sucre vanillé et le sucre. Faites une fontaine, mettez les œufs, mélangez et ajoutez doucement tout en mélangeant le lait, laissez reposer un peu la pâte.

Pendant ce temps, pelez les pommes et coupez-les en petits dés.

Dans une poêle, faites dorer les morceaux de pommes dans une noix de beurre, puis saupoudrez-les de sucre roux et laissez caraméliser.

Quand les pommes sont bien fondues et caramélisées, versez la pâte à crêpe par dessus et laissez cuire sur feu moyen 2 à 3 min. puis, retournez-le et laissez cuire sur l'autre face 2 à 3 min aussi pour finir la cuisson.

C'est une gourmandise conviviale qui se partage en parts et que l'on déguste plutôt tiède. Vous pouvez accompagner votre crépiau d'une boule de glace ou le napper de miel, sirop d'érable ...etc.

