

Aumônière de crêpes aux pommes et caramel beurre salé

Ingrédients : *Pour 2 personnes*

- 4 œufs
- 200 g de farine
- 500 ml de lait
- 2 belles pommes
- 1 c-a-soupe de sucre (ou miel)
- Beurre
- 60 g de sucre
- 40 g de beurre sale ou demi-sel
- 100 ml de crème liquide



Les crêpes :

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Dans un saladier verser la farine tamisée.

Faire un puits et verser les œufs battus et le sel.

Ajouter le lait tout en fouettant.

On obtient une pâte liquide et lisse. Laisser reposer 2 heures....ou pas.

Faire chauffer une crêpière ou une grande poêle.

Huiler la poêle et verser une louche de pâte à crêpe (il faut que la poêle soit très chaude), retourner la crêpe et cuire la seconde face.

Les pommes et le caramel:

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Caraméliser les pommes :

Éplucher les pommes en petits cubes et arroser de jus de citron pour qu'elles ne noircissent pas. Faire fondre une ou deux noisettes de beurre dans une poêle.

Ajouter les pommes ainsi que la cuillère à soupe de sucre (ou miel) et faire caraméliser.

Préparer le caramel beurre salé :

Dans une poêle ou une casserole anti adhérente, chauffer le sucre sans rien y ajouter, en remuant un peu de temps en temps pour répartir le caramel qui commence à se former. (Si vous constatez que des petits morceaux de sucre restent, remuez délicatement avec une spatule en baissant le feu).

Ajouter le beurre en parcelle hors du feu et remuer délicatement.

Remettre la casserole sur feu doux, verser la crème et mélanger (vous remarquerez que le caramel va durcir ne vous inquiétez pas continuer à remuer jusqu'à le dissoudre).

Verser le caramel dans un pot, il est un peu liquide mais en refroidissant reprendra une belle texture.

Réalisation de l'aumônière :

Placer une crêpe à plat. Y déposer un petit tas de pommes caramélisées arrosées de caramel à votre convenance.

Remonter les bords de la crêpe pour former un petit panier et fermer avec un lien alimentaire ou un / des cure-dents.