

Crêpes Tatin

3 pers | 40 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 5 pommes
- 3 oeufs
- 60 g de beurre demi-sel
- 1 verre de lait
- 2 verres de farine fluide
- 60 g de sucre semoule
- ½ sachet de levure
- Glace à la vanille
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Dans un récipient, battre les oeufs.

Etape 2

Dans un saladier, verser la farine et la levure. Ajouter les oeufs, le lait, 10g de sucre et 1 pincée de sel. Mélanger puis laisser reposer.

Etape 3

Peler les pommes et les couper en deux. Retirer le coeur et les pépins, puis les détailler en quartiers.

Etape 4

Dans une sauteuse, faire chauffer le beurre avec le sucre restant et faire caraméliser les pommes. Couvrir et réserver au chaud.

Etape 5

Faire cuire les crêpes dans une poêle beurrée.

Etape 6

Dans une assiette, déposer une crêpe, ajouter les pommes et une boule de glace à la vanille.