

Crêpes dentelles fourrées aux fruits

4 pers 40 mn

Les **ingrédients**

- Pour la pâte :
- 12 cl de lait
- 1 oeuf
- 30 g de farine
- 30 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Pour la garniture :
- 12 fraises
- 3 pommes
- Beurre
- Pour le caramel :
- 70 g de sucre
- 10 cl de crème liquide
- 2 pincées de fleur de sel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 150 °C.

Etape 2

Préparer la pâte. Dans un saladier, mélanger la farine, 30 g de sucre, les grains de vanille et l'oeuf. Ajouter progressivement le lait.

Etape 3

Sur une plaque de cuisson, déposer du papier sulfurisé puis étaler la pâte en disques très fins. Enfourner 8 minutes.

Etape 4

Préparer la garniture. Laver et couper les fraises en deux.
Peler les pommes et les couper en quartiers. Les faire dorer dans une poêle avec une noisette de beurre.

Etape 5

Préparer le caramel. Dans une casserole, faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée. Hors du feu, ajouter la crème et la fleur de sel. Remettre sur le feu en remuant.

Etape 6

Dans une assiette, déposer une crêpe, répartir les fruits et arroser de caramel.