

Crêpes normandes

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 500g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 6 œufs
- 75cl de lait
- 4 pommes
- 30g de beurre
- 1 c. à s. de calvados
- Sel

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, et le sel. Ajouter les œufs et le lait
progressivement. Ajouter le calvados et remuer.

Etape 2

Eplucher et émincer les pommes. Les faire dorer dans une poêle beurrée.

Etape 3

Dans une autre poêle beurrée, verser une louche de pâte à crêpe. Parsemer des morceaux de
pommes avant de recouvrir d'une deuxième louche de pâte.

Etape 4

Lorsque la crêpe se décolle, la retourner pour la faire cuire de l'autre côté.