

Le crêpiou



Pour 4 personnes

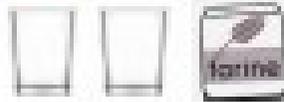


Ingrédients :

- 3 Pommes



- 200g de farine



- 1/2 litre de lait



- 3 cuillères à soupe de sucre roux



- 4 œufs,



- 75 g de beurre



- un sachet de sucre vanillé



Matériel : Un saladier



- un fouet



- une poêle

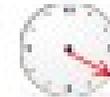


Préparation :

- Dans le saladier mélanger



- Laisser reposer 20 mn



- Pendant ce temps peler, couper les pommes



- Dans la poêle faire fondre le beurre



- Ajouter les pommes et le sucre roux



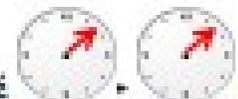
- Laisser caraméliser les pommes



- Verser sur les pommes la pâte à crêpe



- Laisser cuire 7 minutes de chaque côté



sans remuer