



Gâteau de crêpes aux pommes caramélisées

Ingrédients pour 4 personnes

- 25 cl de lait entier
- 100 gr de farine
- 1 œuf entier
- 100 gr de beurre
- 85 gr de sucre semoule
- 3 pommes golden
- 25 cl de crème liquide entière
- Calvados
- Sel

La préparation

1. Pour la pâte, faites un puit dans la farine et mélangez avec le lait. Ajoutez l'œuf, 25 gr de beurre fondu, une pincée de sel, 10 gr de sucre semoule. Laissez reposer 1h ;
2. Epluchez les pommes préalablement, enlevez le trognon et passez-les tranches à l'emporte-pièce ;

3. Faites-les fondre 25 gr de beurre. Ajoutez-y et 25 gr sucre et quelques gouttes de Calvados ; et faites-y cuire les tranches de pomme jusqu'à ce qu'elles soient fondantes ;
4. Pour le caramel, faites fondre 50 gr de beurre et ajoutez-y 50 gr de sucre. Lorsque le mélange devient caramel, incorporez la crème à température ambiante et en dernière minute, une pincée de sel.

Le montage et le dressage

1. Détaillez les crêpes à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez dans cet emporte-pièce, une crêpe, une pomme et 1 c à c de caramel. Répétez cette étape plusieurs fois jusqu'à obtenir un gâteau de crêpes.
2. Enfournerez-le 5 à 10 minutes à 140°. Ensuite, flambez-le au Calvados et servez-le au centre d'une assiette accompagné d'une quenelle de crème.

Bon appétit