


Crêpes aux pommes caramélisées et beurre salé



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- Pour la pâte à crêpe : 250 g de Fécule de pommes de terre Tipiak, 10 œufs, 250 g de sucre, 250 g de farine, 1 L de lait entier, 130 g de beurre, ½ sel à température
- Pour la garniture : 250 g de beurre pour la cuisson des pommes, 3.5 kg de pommes rouges acidulées, 300 g de sucre, Crème glacée vanille

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Préparation de la pâte à crêpes
- 2 Pré mélanger la farine et fécule de pommes de terre.
- 3 Au robot, battre les œufs entiers avec le sucre et mélange farine-fécule.
- 4 Ajouter le lait et bien homogénéiser. Laisser reposer et réaliser les crêpes. Réserver.
- 5 En sauteuse, faire fondre le beurre ½ sel et compoter les pommes coupées en petits quartiers.
- 6 Ajouter le sucre après 5-7 minutes de cuisson et laisser cuire à feu doux jusqu'à consistance souhaitée.
- 7 Servir les crêpes avec les pommes caramélisées encore tièdes.
- 8 Surmonter d'une crème glacée vanille.

L'astuce du chef

La veille, compoter vos pommes avec de l'anis étoilé et laisser reposer jusqu'au lendemain pour laisser diffuser les arômes. Pour des saveurs plus boisées, saupoudrer les quartiers de pommes avec de la cannelle.