



Desserts

Crêpes aux épices pumpkin spice et à la pomme

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de fines herbes pumpkin spice
200 grammes farine fermentante
2 cuillères à soupe de sucre candi
2 cuillères à soupe sirop d'agave
40 grammes de noix de pécan
1 pomme (en fines tranches)
170 millilitres babeurre
2 œufs
beurre

Méthode de préparation

Tamisez la farine et ajoutez le sucre, les oeufs, le babeurre et [les épices pumpkin spice](#). Mixez le tout bien lisse.

Dans du beurre cuisez des petites crêpes légères avec la pâte.

Empilez joliment les crêpes sur une assiette. Entre les crêpes répartissez les tranches de pomme, aspergez de sirop d'agave et décorez avec les noix de pécan.

[Ainsi vous faites facilement vos propres épices 'pumpkin spice'](#).

Ustensiles de cuisine

Mixeur

