



Desserts

Crêpe allemande aux pommes

Pour 2 personnes.

Ingrédients

90 grammes farine fermentante
4 cuillères à soupe sirop d'érable
1 cuillère à café rondelle de citron
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 pomme (en fines rondelles)
1 cuillère à soupe de beurre
125 millilitres de lait
2 œufs
1/2 cuillère à café gingembre en poudre
1 cuillère à café de cannelle
pincer sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 170°C. Chauffez une poêle à feu moyen et mettez-y le beurre et la ½ du sirop d'érable. Disposez joliment les rondelles de pommes dans la poêle et faites-les caraméliser ± 5 minutes.

Battez les œufs dans un plat. Mélangez-y la farine, le reste du sirop, le jus de citron, le sel, le lait, le zeste de citron, la cannelle et le gingembre. Mélangez pour obtenir une masse homogène.

Versez le mélange dans la poêle et laissez cuire 2 minutes. Mettez ensuite la poêle 10 minutes dans le four préchauffé.

Retirez la crêpe du four et versez-la sur une assiette. Bon appétit !

Conseil:

Si vous voulez une crêpe plus légère, vous pouvez séparer les jaunes des blancs d'œuf et battre les blancs. Ajoutez les jaunes au reste des ingrédients puis ajoutez le tout.

Ustensiles de cuisine

Four

