



Desserts

Autre

Crêpes au sarrasin avec des pommes à la cannelle et des noix

Pour 6 personnes.

Ingrédients

100 grammes de farine de sarrasin
1 pincer de sel
2 œufs
250 millilitres de lait
huile végétale
2 cuillères à soupe de miel
20 grammes de beurre
2 pommes (en dés)
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
50 grammes de noix de pécan

Méthode de préparation

Mélangez le sel à la farine. Ajoutez les œufs un par un et battez fermement. Ajoutez ensuite le lait petit-à-petit et continuez à battre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux et que la pâte soit coulante. Finalement incorporez le miel.

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une crêpière chaude. Faites des petites crêpes de $\pm$ 12 cm de diamètre dans la poêle chaude. Cuisez des deux côtés légèrement brunes.

Fondez le beurre dans un poêle et rôtissez bien les dés de pommes de terre avec la cannelle et le sucre en poudre. Servez avec les crêpes et un peu de noix.

