



Desserts

Petites crêpes à la ricotta avec un crumble pomme/spéculoos

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour les dés de pomme

4 pommes (en dés)
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 cuillère à café de canelle
miel

Pour le crumble

80 grammes de spéculoos
40 grammes de sucre brun
80 grammes de beurre (à température ambiante)

Pour les crêpes

250 grammes de ricotta
100 grammes de farine
1 cuillère à café de levure en poudre
200 millilitres de lait
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs
1 pincer de sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un petit plat à four. Faites fondre dans une casserole une petite noix de beurre. Faites-y cuire à l'étuvée pendant 10 minutes les dés de pomme avec le jus de citron et le sucre. Assaisonnez avec la canelle et versez dans le plat à four.

Écrasez finement le spéculoos et mélangez-y le sucre et le beurre. Répartissez le crumble sur les pommes puis enfournez 20 minutes.

Entretemps faites les crêpes. Dans un plat mélangez la levure et le sel à la farine. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien pour avoir une pâte lisse. Réchauffez un peu de beurre dans une poêle à crêpes et cuisez les crêpes.

Répartissez les petites crêpes sur les assiettes et versez dessus une cuillère de crumble pomme/spéculoos chaud. Aspergez d'un peu de miel.

Conseil: Faites-en une véritable fête et ajoutez encore une cuillère de crème fraîche ou de glace à la vanille.

Ustensiles de cuisine

Four

