

Crêpes aux pommes caramélisées et au limoncello

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour environ 15 crêpes

• 250 g de farine • 1/2 L de lait • 3 oeufs • 1 sachet de sucre vanillé • le zeste d'un citron non traité • 1 càs de limoncello, ou autre liqueur de citron • 1 pincée de sel

Et aussi :

• 3 pommes • 3 càs de sucre • un peu de beurre

Faire la pâte à crêpes : Mettre la farine dans un grand saladier. Dans un bol, mélanger oeufs et lait, puis verser cette préparation liquide sur la farine petit à petit en mélangeant au fouet, jusqu'à obtenir une consistance sans grumeaux. Ajouter le sel, le sucre vanillé, la liqueur de citron. Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte une fois tiédi.

Peler et épépiner les pommes, les couper en fines lamelles. Les faire revenir dans un peu de beurre, les saupoudrer de sucre, laisser cuire encore 1 minute.

Les laisser tiédir et les ajouter à la pâte. Filmer et laisser reposer 1 heure au frais.

Graisser une poêle anti-adhésive, et la faire chauffer. Bien remuer la pâte à crêpe préparée précédemment. Lorsque la poêle est bien chaude, verser un peu de pâte, en prenant soin de mettre quelques pommes en même temps que la pâte dans la poêle. Faire cuire 1 minute de chaque côté.

Servir tiède ou froid; seul, ou accompagné de confiture, de miel ou pourquoi pas d'un caramel au beurre salé.