

Garniture pour
17 crêpes
1kg pommes
100g sucre
100g crème
25g beurre

Crêpes flambees aux pommes

Délicieux

Faire les crêpes (recette habituelle)

Garniture

Couper les pommes en quartiers, peler les, retirer le cœur. Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Ajoutez-y les pommes et le sucre. Laissez cuire en tournant souvent afin d'obtenir une compote caramélisée. Ajoutez la crème, mélangez et retirez du feu.

Allumez le four, th. 8 (240°) garnissez les crêpes et roulez-les. Rangez-les dans un plat à four. Enfouissez et faites réchauffer pendant 8 min.

Faites chauffer le calvados. Arrosez les crêpes de calvados chaud et enflammez.

Servez -