

Crêpe bretonne farcie aux pommes, caramel au beurre salé, crème glacée vanille

Recette pour 8 crêpes

Description

Crêpe fine, grand classique de la Bretagne, farcie avec des lamelles de pommes caramélisées et décorée d'un filet de caramel au beurre salé et d'une boule de glace vanille pour un contraste chaud froid sans pareil.

L'astuce du chef

Une poêle très chaude est nécessaire à la caramélisation des crêpes, ce qui leur donne leur parfum et leur texture particulière.

Ingrédients

Pour les crêpes

- 200 Ml Lait
- 125 Gr Farine
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Ml Extrait de vanille
- 2 Ml Eau de fleur d'oranger

- Huile végétale

Pour les pommes caramélisées

- 2 Unité(s) Pomme cortland
- 15 Ml Beurre
- 15 Ml Cassonade
- 5 Ml Jus de citron

- Huile végétale

Pour le caramel au beurre salé et la glace vanille

- 125 Gr Sucre
- 125 Ml Crème 35%
- 25 Gr Beurre salé
- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**
- Temps de repos **30.00 mins**

Mise en place

Pelez, épépinez et coupez les pommes en fines lamelles.

Préparation des crêpes

Dans un grand bol, réunissez tous les ingrédients entrant dans la composition de la pâte à crêpes et mélangez-les à l'aide d'un malaxeur à main. Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes. Dans une

poêle antiadhésive bien chaude, versez un filet d'huile végétale afin de la graisser et faites cuire vos crêpes 30 secondes de chaque côté afin qu'elles soient colorées.

Préparation des pommes caramélisées

Dans une poêle chaude, déposez le beurre et faites revenir les lamelles de pommes avec la cassonade. Laissez cuire pendant 4 à 5 minutes afin de bien faire caraméliser les pommes.

Préparation du caramel au beurre salé

Dans une petite casserole, faites fondre le sucre à feu moyen avec un peu d'eau sans remuer. Une fois le sucre complètement liquide, il vous faudra encore patienter jusqu'à l'obtention d'un liquide de couleur ambrée. À ce moment-là, baissez le feu au minimum puis ajoutez le beurre salé ainsi que la crème liquide en filet tout en mélangeant. Faites cuire 1 à 2 minutes afin que la texture soit bien homogène. Réservez à température ambiante.

Dressage de votre assiette

Dans chaque assiette, déposez une ou deux crêpes; garnissez d'une petite quantité de pommes caramélisées. Refermez la crêpe et versez un filet de caramel au beurre salé en guise de décoration. Accompagnez le tout d'une belle boule de crème glacée à la vanille.

Bon appétit!