

# CREPES FLAMBEES AUX POMMES



## Ingrédients (pour 4 personnes) :

250 g de farine complète  
50 cl de lait  
25 g de sucre en poudre  
3 œufs  
75 g de beurre fondu  
Une pincée de sel  
4 cl de FINE Calvados Père Magloire  
3 pommes  
Jus de citron

1. Verser la farine dans un bol et y faire un puits. Y mettre les œufs, le sucre et le sel et mélanger tout en versant lentement le lait. Enfin, ajouter le Calvados Père Magloire et le beurre fondu.
2. Laisser reposer une heure.
3. Peler les pommes et coupez-les en tranches fines (3-4 mm). Arroser-les du jus de citron et saupoudrez-les de sucre en poudre. Glacer légèrement les tranches de pommes en les faisant frire dans un peu de beurre.
4. Faire cuire les crêpes dans une poêle légèrement huilée.
5. Remplir les crêpes avec des tranches de pommes et rouler-les.
6. Flamber les crêpes avec le Calvados Père Magloire.

Servir et apprécier!

