

# Crêpes aux pommes caramélisées et praliné

## Dessert

### Ingrédients (pour 5 crêpes) :

- Pour la pâte à crêpes :
  - 125 g de farine
  - 2 œufs
  - 250 ml de lait
  - 1 pincée de sel
- Garniture :
  - 5 pommes
  - Praliné en poudre
  - Sucre glace
- Beurre, huile



**Temps de préparation : 20 min**

**Temps de cuisson : 20 min**

### Préparation :

1. Préparer une **pâte à crêpes**.
2. Éplucher les pommes. Les couper en 2, éliminer le trognon. Les couper en grosses lamelles (5 ou 6 par demi-pomme).
3. Faire chauffer dans une poêle du beurre avec un peu d'huile. Quand c'est chaud, y jeter les pommes. Arroser abondamment de sucre. Attendre et remuer jusqu'à ce qu'elles caramélisent légèrement. Éteindre alors le gaz, et recouvrir d'un couvercle pour maintenir à la chaleur.
4. Faire cuire les crêpes. Ajouter en fin de cuisson les pommes et saupoudrer de praliné.
5. Replier la crêpe et saupoudrer de sucre glace. C'est prêt !