



## *Crêpes à la farine de Châtaignes, pommes chaudes à la cardamone*

**Pour 5 à 10 personnes (10 crêpes)**

Préparation: 10min      Repos: 1h

### **INGREDIENTS**

- 125g de farine de châtaigne
- 125g de farine de blé type T45
- 1/2 litre de lait
- 3 œufs
- 1 c.a.s d'extrait de vanille (ou de grand Marnier)
- 1 c.a.s d'huile
- 2 c.a.s de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

### **Pour la Garniture**



- 4 pommes pelées et tranchées
- 2 noix de beurre
- 3 c.a.s de sirop d'érable ou de sucre brun
- 1 c.a.s de cardamone

### **MATERIEL**

- 1 fouet
- 1 casserole
- 1 plat profond

#### *La pâte à Crêpes*

1. Tamisez les farines et placez les dans un récipient.
2. Cassez les œufs entiers et mélangez au fouet en incorporant progressivement l'huile, le sel et le lait.
3. Quand le mélange est bien lisse et sans grumeaux, ajoutez le reste du lait.
4. Ajoutez le sucre en poudre et parfumez avec la vanille ou le grand Marnier.
5. Faites reposer la pâte pendant une heure.

#### *La garniture*

1. Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer le beurre et revenir les quartiers de pommes.
2. Ajouter le sucre et la cardamone à la mi-cuisson (environ 2mn)
3. Farcir les crêpes et servir avec un peu de yaourt ou de fromage blanc, et du sirop d'érable.

*Dégustez .*

### **NOTRE SUGGESTION**

Pour les plus gourmands, vous pouvez également rajouter à la garniture une pointe de miel de châtaigner.

**Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico**