

APPLE-CAKE A LA POÊLE 247

calories

Cuisson: 15 minutes

Préparation: 10 minutes

4 personnes:

3 pommes

1 oeuf

125 g de farine

50 g de sucre en poudre

2 cs de beurre

1 pincée de bicarbonate de soude

1. Dans une terrine, battez l'oeuf entier incorporant peu à peu la farine et le bicarbonate de soude mélangés. Ajoutez de l'eau pour obtenir la consistance d'une pâte à beignets (nappant le dos d'une cuillère). Ajoutez le sucre en poudre.

2. Pelez les pommes et coupez-les en lamelles. Incorporez-les délicatement à la pâte.

3. Faites fondre une cuillerée à soupe de beurre dans une grande poêle et versez-y la préparation. Couvrez et laissez cuire 7 ou 8 minutes à feu doux. Faites glisser la crêpe sur une assiette. Remettez une cuillerée à soupe de beurre dans la poêle et replacez-y la crêpe sur l'autre face. Laissez cuire encore 7 ou 8 minutes. Servez aussitôt.