

CRÊPES ALSACIENNE AUX POMMES

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 75 ml de lait
- 50 ml d'eau pétillante
- 3 œufs
- 25 g de beurre fondu refroidi
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de rhum
- 2 pommes
- 1 peu d'huile de tournesol pour la cuisson

Préparation :

1. Versez la farine dans un cul de poule. Creusez-un puits et versez-y les œufs battus en omelette avec le lait.
2. Ajoutez l'eau pétillante.
3. Mélangez au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène sans grumeaux.
4. Incorporez le beurre fondu refroidi, le sel, les sachets de sucre vanillé et le rhum.
5. Epluchez les pommes. Ôtez le cœur de chacune à l'aide d'un vide-pommes. Coupez-les en 2.
6. Puis à l'aide d'une mandoline, détaillez-des lamelles très fines que vous incorporerez à la pâte.
7. Faites chauffer de l'huile dans une poêle. Quand la poêle est bien chaude, essuyez l'excédent d'huile avec un essuie-tout puis versez-y une grosse louche de pâte (avec les fines lamelles de pomme).
8. Étalez-la pour qu'elle se disperse sur toute la surface de la poêle (sans faire de trou).
9. Laissez cuire jusqu'à ce que la surface au contact de l'air commence à se figer (environ 2 mn).

10. Retournez la crêpe avec les mains ou en vous aidant d'une assiette (elle est trop lourde pour la faire sauter). Et poursuivez la cuisson une à deux minutes.

LES CONSEILS DE NINA:

Avec les proportions que je vous propose, vous réaliserez 2 crêpes épaisses. Elles sont très consistantes. Vous pouvez donc couper chacune en quatre et 2 parts par personnes en guise de dessert. Si vous souhaitez faire de ces crêpes alsaciennes aux pommes un repas complet, n'hésitez pas à doubler les proportions.

Au moment de les servir, vous pouvez y parsemer du sucre glace, un mélange de sucre et de cannelle ou même les napper d'une sauce caramel au beurre salé et les accompagner d'une boule de glace à la vanille.