

Crêpes flambées

aux pommes

Pour 18 crêpes

garniture

1 kg de pommes

100 g de sucre

100 g de crème épaisse

25 g de beurre

Pour flamber

1/2 cuil. de Calvados

Couper les pommes en quartiers, les peler et retirer le cœur.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse.

Ajouter les pommes et le sucre (vanille et cannelle)
laisser cuire en tournant souvent, afin d'obtenir une compote caramélisée.

Ajouter la crème, mélanger, retirer du feu.

Allumer le four, Th. 8 (240°)

Garnir les crêpes de compote et les rouler.

les ranger dans un plat à four.

Enfourner les crêpes pour les réchauffer pendant 8 min.

Faire chauffer le Calvados dans une
petite casserole.

Porter les crêpes sur la table dans leur
plat et les arroser de Calvados chaud.

Enflammer. Laisser éteindre - Servir.

N. B.

On peut préparer la compote à l'avance et
n'en garnir les crêpes qu'au moment de
les réchauffer.