



CRÊPES AUX POMMES



INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- ❑ 2 œufs
- ❑ 125 ml de lait entier Fairebel
- ❑ 125 ml d'eau
- ❑ 125 g de farine de blé
- ❑ ½ cuiller à café de levure
- ❑ 1 pomme Fairebel
- ❑ 80 g sucre
- ❑ Beurre Fairebel
- ❑ Sel, cannelle

Laver les pommes, les éplucher et les couper en fines tranches.

Mélanger le jaune d'œuf au batteur avec un peu de sel, le sucre, la cannelle, la farine, la levure, le lait et l'eau.

Battre fermement le blanc d'œuf en neige et l'incorporer au mélange à base de jaune d'œuf en le soulevant.

Ajouter ensuite les tranches de pommes à la pâte.

Cuire les crêpes à la poêle avec un peu de beurre Fairebel. Délicieux !

