



## Crêpes au cidre

Dessert



Végétarien

Très facile :

Bon marché :

---

**Temps de préparation : 10 minutes**

---

### Ingrédients (4 Portions) :

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 25 cl de lait
- 25 cl de cidre
- huile ou de beurre fondu
- 1 à 2 cuillères à soupe de sucre

Pour la garniture de quelques crêpes :

- 2-3 pommes
- 3 cl de crème de calvados
- 1 noix de beurre ou de margarine

### Préparation de la recette :

Préparez la pâte à crêpes. Mélangez la farine, le sucre et le sel, y faire un puits, ajouter les œufs l'un après l'autre en mélangeant à chaque fois. Versez petit à petit le lait, puis l'huile et le cidre en dernier.

Laissez reposer au moins 1 heure.

Pendant ce temps, lavez, épluchez et coupez les pommes en fines lamelles. Mettez-les dans un bol avec la crème de calvados. La crème ne doit pas obligatoirement recouvrir toutes les pommes, mais elles doivent en être imprégnées.

Laissez mariner au moins 30 min.

Faites vos crêpes et conservez-les au chaud dans un papier d'aluminium ou dans le four chaud.

Faites fondre la noix de beurre dans une poêle et y laissez revenir les pommes un instant.

Vous pouvez garnir quelques crêpes avant de servir ou disposer le tout sur la table avec d'autres garnitures (miel, confitures, sucre à la cannelle...).

