

Roses de crêpes au cidre, aux pommes & au sirop d'érable

RECETTE



20 minutes



60 minutes



15 crêpes

INGRÉDIENTS

- 350 g farine de blé* T65 de Jean-Marc Vincent
- 60 cl de lait* de vache ou de boisson végétale (soja*, avoine*, riz, millet...)
- 20 cl de cidre demi-sec Desfrièches
- 100 g beurre* demi-sel Biocoop
- 30 g sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs*
- 3 pommes rouges (variété qui tient à la cuisson)
- 1 flacon de sirop d'érable au sucre glace
- 20 g de pistaches* décortiquées non salées

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préparer la pâte à crêpes la veille pour le lendemain : dans un cul-de-poule, verser la farine, le sucre et le sel. Mélanger et faire un puits.
2. Battre les œufs dans un bol et les ajouter aux ingrédients secs.
3. Mesurer le lait, l'incorporer petit à petit à la préparation en battant énergiquement à l'aide d'un fouet.
4. Faire fondre le beurre, l'ajouter à la pâte et mélanger.
5. Mesurer le cidre, l'ajouter à la pâte et mélanger.
6. Couvrir la pâte à crêpes et la laisser reposer dans une pièce fraîche quelques heures à une nuit.
7. Le lendemain : préchauffer le four à 180°C.
8. Laver les pommes et les couper en lamelles sans les éplucher, puis les disposer sur une plaque recouverte d'un papier cuisson.
9. Enfourner 12 minutes à 180°C, les sortir du four et les laisser refroidir.
10. Cuire une crêpe recto-verso, la déposer sur une assiette et la badigeonner de sirop d'érable.
11. Rabattre le haut de la crêpe (voir la vidéo ci-dessus), déposer les lamelles de pommes en rang, puis rabattre le bas de la crêpe sur les pommes.
12. Enrouler la crêpe garnie sur elle-même pour obtenir une rose qu'il suffit de glisser dans l'empreinte d'un moule à muffins. Répéter l'opération avec toutes les crêpes.
13. Au moment de la dégustation, réchauffer au four 10 minutes, puis déposer les roses sur un plat en formant un bouquet et saupoudrer de sucre glace et d'éclats de pistaches.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr