



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crêpe aux pommes au cognac .



Ingrédients pour une dizaine de crêpes :

Pour la pâte :

- 1 c.à.s de miel
- 1 gros œuf
- 2 c.à.s de sel
- 250 g de farine de sarrasin
- 75 cl d'eau
- 75 g de farine T55

Garniture :

- 1 c.à.s bombée de crème fraîche
- 1 c.à.s de sucre en poudre
- 1 pomme canada
- Cannelle
- Quelques cl de vieux cognac

- Disposer tous les ingrédients sauf l'eau dans un saladier, mélanger entre chaque ingrédient
- Travailler à la main, ajouter 50 cl d'eau tout en malaxant. La pâte doit être lisse et assez épaisse
- Taper pour l'aérer en la faisant tourner dans la paume de la main quelques minutes
- Des bulles d'air arrivent à la surface, la pâte doit être brillante et homogène
- Laisser reposer au minimum 2 heures au réfrigérateur
- Au moment de tourner les crêpes ajouter le restant d'eau pour obtenir une pâte fluide
- Huiler légèrement la bilic ainsi que la rade et la spatule
- Extraire à l'aide d'une tasse un peu de pâte à crêpe et l'étaler 1 minute sur la bilic
- Une fois la crêpe cuite sur un côté, la retourner délicatement et cuire l'autre face
- Servir immédiatement avec un accompagnement au choix
- Dans une poêle légèrement huilée, faire revenir une pomme épluchée en petits morceaux
- Ajouter la crème fraîche et la cannelle, bien mélanger, puis incorporer un peu de cognac
- Laisser cuire quelques minutes à feu doux. Placer le tout dans une crêpe
- Servir tiède avec un peu de crème fouettée ou une boule de glace vanille

