



Marque  
Savoie



# Crêpes aux Pommes de Savoie

60 min 6 pers.

- 1 kg de pommes  
Reine des Reinettes  
de Savoie ou Golden de Savoie
- 3 œufs • 1/2 l de lait • 250 g de farine
- 1 petite pincée de sel • 1 c. à soupe d'huile
- 100 g de beurre • 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé • Calvados (facultatif)

- 🍏 Faites une pâte à crêpes avec œufs, lait, farine, huile et 80 g de beurre fondu. Laissez reposer 30 min. Coupez les pommes en quartiers fins.
- 🍏 Faites-les sauter au beurre à la poêle avec 4 c. à soupe de sucre et le sucre vanillé pour qu'elles dorent sans se défaire. Laissez refroidir. Dans une poêle beurrée, à feu doux, faites cuire des crêpes très fines.
- 🍏 Garnissez chaque crêpe de pommes, roulez-les, disposez-les dans le plat. Faites-les tiédir au four, saupoudrez-les de sucre et de quelques lamelles de beurre.
- 🍏 Au moment de servir, arrosez-les d'un petit verre de Calvados tiédi, allumez et secouez le plat pour flamber de façon homogène.