

Iucullus succullus



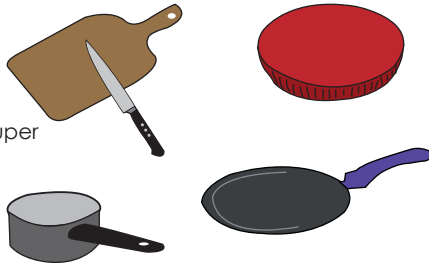
GÂTEAU DE CRÊPES AUX POMMES

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 25 minutes
(Pour 6 personnes)



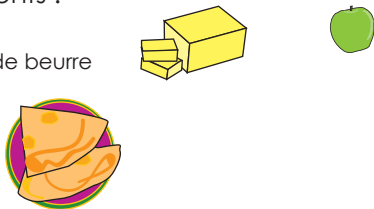
Les ustensiles :

- 1 poêle
- 1 couteau
- 1 planche à découper
- 1 moule à tarte
- 1 petite casserole



Les ingrédients :

- 3 pommes
- 3 noisettes de beurre
- 4 crêpes



Préchauffe ton four thermostat
5 / 150 °C.

Lave les pommes et coupe-les en fines lamelles. Fais-les dorer dans une poêle avec une noisette de beurre.

Prépare 4 crêpes.

Dispose une première crêpe dans un moule beurré. Recouvre-la de lamelles de pommes.

Dépose une deuxième crêpe, puis de nouveau des lamelles de pommes. Et ainsi de suite avec les autres crêpes.

Enfourne et laisse cuire pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, fais fondre 2 noisettes de beurre et une cuiller à soupe de sucre en poudre dans une petite casserole.

Nappe ton gâteau de ce mélange avant de

le remettre à cuire 10 minutes encore.

Déguste tiède !