

LA RECETTE SECRÈTE SUCRÉE



Réalisée par Isabelle Raphalen,
élue Meilleure Crêpière du Finistère
en 2013, gérante de la Crêperie
Les Vagues Blanches à Plomeur

Difficulté :

: 15 min et 2h de repos

: pour 5 personnes

Crêpe froment Pommes Caramel au beurre salé Carabreizh et sa boule de glace blé noir

Ingrédients :

- 250 g de farine de froment
- 100 g de sucre
- 25 g de beurre salé
- 3 oeufs
- 1 litre de lait demi-écrémé
- Squeezer de coulis de caramel au beurre salé et caramels au beurre salé Carabreizh
- Quelques pommes
- Glace blé noir

La vraie recette de la pâte à crêpes d'Isabelle étant gardée secrète nous vous proposons celle qui suit.

Conseils de préparation :

1. Préparation de la pâte à crêpes :

Dans un saladier, mettez le sucre, le beurre salé fondu et les oeufs. Battez l'ensemble et ajoutez progressivement la farine de froment et un demi verre de lait jusqu'à obtenir une pâte homogène sans grumeaux. Délayez ensuite avec le reste de lait. Laisser reposer la pâte à température ambiante environ 2h avant de faire les crêpes.

2. Cuire la crêpe sur une face, la retourner, beurrer et garnir. En Bretagne, nous tournons les crêpes sur une bilig à 200°C.
3. Déposez quelques pommes chaudes coupées en rondelles ainsi que du coulis de caramel au beurre salé.
4. Agrémentez la crêpe de quelques caramels au beurre salé coupés en morceaux et d'une boule de glace blé noir pour une divine dégustation chaud/froid !

BON APPÉTIT !