



# Crêpe épaisse aux pommes

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 1 pièce de 20 cm

Préparation | 10 min

Cuisson | 12 à 15 min

## INGRÉDIENTS

- 46 g de sucre
- 3 oeufs
- 77 g de farine
- 23 g de beurre + 15 g
- 19 cl de lait
- 1 à 2 cuil à soupe de rhum
- 1.5 pommes
- Amandes effilées
- Sucre glace

Faire fondre 23 g de beurre.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre, la farine, le beurre fondu, le rhum puis le lait.

Pelez votre pomme puis la coupez en dés.

Disposer dans le plat (le mien fait 20 cm de Ø) votre restant de beurre, le faire fondre dans votre four préchauffer à 220°C.

Sortir le plat du four, versez la pâte, répartissez les morceaux de pommes.

Saupoudrez d'amandes effilées.

Faire cuire 12 à 15 min.

A la sortie du four, saupoudrez de sucre glace et servir tiède.