

Aumônières Pommés & Caramel au Beurre Salé



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour 2 personnes -
- 2 crêpes
- 1 pomme
- 2 belles cuillères à soupe de caramel au beurre salé

Go !

- * Dans une casserole, faites revenir les pommes coupés en dés dans le caramel au beurre salé. Laisser cuire 5 minutes environ.
 - * Pendant ce temps, cuire vos crêpes.
- * Disposer alors, au centre des crêpes, quelques morceaux de pommes caramélisées et refermer l'aumônière avec un ou deux cure-dents.

L'astuce...

Au lieu de fermer l'aumônière avec des cure-dents, vous pouvez prendre une gousse de vanille sèche, ou bien des bonbons ressemblant à des fils/spaghettis.