

Crêpes aux Pommes & Cannelle

Si vous voulez la recette de la pâte à crêpe c'est [ici](#)

Pour 2 crêpes :

- 3 pommes golden
- Un peu de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c à café de cannelle
- 1 noisette de beurre



Épluchez les pommes et coupez les en fines tranches.
Faites les revenir dans une poêle avec le sucre et le sucre vanillé
Une fois qu'elles sont bien dorées ajoutez la cannelle.
Et laissez encore cuire quelques minutes.



J'avais tous préparé à l'avance.
Une fois arriver au dessert j'ai refais cuire les pommes.
Et réchauffer la crêpe avec un peu de beurre.
Une fois la crêpe chaude mettre les pommes au milieu.
Et refermez la crêpe, servez aussitôt.



Je vous met quand même de mes crêpes ouvertes.

