

Crêpiaux aux pommes et aux raisins



Pour une vingtaine de petits crêpiaux

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 2 à 3 minutes par crêpiaux

- 250 g de farine
- 2 cuillères à soupe de vergeoise blonde (ou sucre semoule)
- 3 oeufs
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu (ou 2 c à soupe d'huile)
- 1 c à soupe de rhum
- 20 g de beurre pour la cuisson
- Sucre en poudre (pour servir)

Garniture :

- 3 pommes ou 1 pomme et des raisins secs

Dans un saladier, Mélangez la farine tamisée, la vergeoise et le sel.

Incorporez les oeufs un par un en remuant à chaque fois.

Ajoutez le beurre fondu ou l'huile et Versez ensuite le lait petit-à-petit en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Coupez les pommes entières en tranches fines ou coupées en fines lamelles et ajoutées dans la pâte si vous utilisez une grande poêle.

Graissez votre poêle ou les empreintes du crêpe party. Versez un peu de pâte et y mettre une rondelle de pomme puis recouvrir de pâte. Faites cuire 2 minutes d'un côté et une minute de l'autre. Procédez de la même façon avec les raisins. *Vous pouvez bien sûr les faire plus épais, il faudra alors rallonger le temps de cuisson.*

Et pourquoi ne pas mélanger la pomme et les raisins.