

Crapiaux aux pommes

6

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	4 min
Repos :	30 min
Cuisson :	30 min
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	6

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la macération de pommes

3 pommes (assez belles) 70 g de du sucre en poudre 50 ml de du rhum

Pour la pâte à crapiaux

2 oeufs entiers 6 jaunes d'oeufs 600 g de lait entier 1 c. à c. de sel fin 500 g de farine T55 20 g de sucre en poudre

Pour la cuisson

du beurre du sucre

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA MACÉRATION DE POMMES

Peler et émincer les pommes avec la mandoline (pas trop fines). Placer les tranches dans le récipient BeSave de 3 litres, saupoudrer de sucre en poudre et arroser avec le rhum. Laisser macérer pendant 30 minutes sous vide (sinon laisser macérer 1h00 à 2h00).

POUR LA PÂTE À CRAPIAUX

Dans le bol, verser les œufs, les jaunes, le lait, le sel, la farine et le sucre. Mélanger 1 minute 30 - vitesse progressive 3 à 6.

1 min 30 sec 3-6

Mixer 30 secondes - vitesse 6.

30 sec 6

POUR LA CUISSON

Lorsque les pommes sont macérées, verser la pâte dessus et mélanger. Beurrer une poêle à crêpes et les cuire de la même façon, tranche après tranches. Cuire 2 à 3 minutes par face. Se mange tiède, saupoudré de sucre.

0