

GÂTEAU AUX POMMES EN TARTE

INGREDIENTS

- 6 crêpes
- 8 pommes gala
- 100 ml de lait
- 2C à soupe de crème fraîche 15%
- 2 œufs
- 40g de beurre
- 100g de sucre

PÂTE POUR 6 CRÊPES

- 70 gr de farine
- 200 ml de lait
- 1 œuf
- arôme vanille

RECETTE :

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un plat à tarte, déposer une crêpe.
- Eplucher les pommes
- Les couper en tranches fines ou en dés
- Les passer dans une poêle avec du beurre fondu - les laisser dorer et ajouter du sucre et laisser caraméliser...
- Partager les pommes en 5 parts :
 - déposer une 1ère part sur la crêpe déposée au fond du plat à tarte
 - poser une 2nde crêpe sur les pommes
 - remettre une part de pommes et ensuite remettre une crêpe
 - ainsi de suite jusqu'à épuisement des pommes puis finir par une crêpe,
- Mélanger les œufs battus + le lait + la crème
- Bien mélanger - verser sur les crêpes
- Enfourner pour 25 minutes à 180° ,

Vous pouvez servir et déguster avec un caramel au beurre salé !!

