

## Escalade de crêpes aux 2 pommes

Ces crêpes sont également très intéressantes en petit format à l'apéro avec le gravlax ou les rillettes de truite.

### 4 portions

Préparation : 30 minutes

Temps de repos : aucun

Cuisson : 15 minutes



### Ingrédients

- 2 pommes épluchées et coupées en quartiers
- 1 cuillère à table de beurre
- 1 cuillère à thé de sucre fin d'érable
- 250 ml de purée de pommes de terre
- 75 ml de babeurre
- 2 œufs
- 75 g de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de poudre à pâte
- ¼ de cuillère à thé de bicarbonate de soude
- ¼ de cuillère à thé de poudre de mélilot ou de vanille
- Beurre d'érable aux noix

### Préparation

01 – Dans une poêle, faire sauter au beurre les morceaux de pommes. Lorsqu'elles commencent à dorer, saupoudrer de sucre d'érable et finaliser la cuisson. Réserver au chaud.

02 – Dans un bol, mélanger la purée de pommes de terre, le babeurre et les œufs.

03 – Mélanger les ingrédients secs et les tamiser. Intégrer les ingrédients secs au mélange humide. À l'aide d'un fouet, bien mélanger le tout pour le rendre homogène.

04 – Dans une poêle antiadhésive beurrée, déposer une grosse cuillère de pâte et lisser avec le dos d'une cuillère. Quand de petites bulles se forment à la surface et que les crêpes sont bien dorées, les retourner délicatement avec une spatule. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la seconde face soit dorée.

05 – Disposer une crêpe dans une assiette, garnir d'une cuillerée de beurre d'érable aux noix et ajouter une crêpe sur le dessus. Répéter selon le nombre d'étages désirés.

06 – Garnir de pommes au beurre et d'une bonne cuillère de beurre d'érable aux noix.

#### NOTES DU CHEF

Lorsque vous préparez une purée de pommes de terre pour le souper, prévoyez un petit surplus pour vos crêpes du lendemain matin. Vous pouvez déjà mélanger la purée refroidie avec le babeurre et les œufs et préparer vos ingrédients secs. Le lendemain matin, vous n'aurez qu'à les mélanger à la purée et cuire vos crêpes !