

# Guillaume

RECETTE

**CRÊPES AU  
CIDRE**





# Crêpes au cidre

POUR 4 PERS. (ENV. 8 CRÊPES) 10 MIN DE PRÉP. 5 MIN DE CUISSON

---

## Ingrédients

**250 g** de farine

**4** oeufs

**250 ml** de lait

**250 ml** de cidre

**1 c.s.** de sucre

**1 pincée** de sel

**1** petit morceau de beurre

**3** pommes (p.ex. Reinette du Canada)

**50g** de beurre

Cannelle

Crème chantilly

## Préparation

1. Mélangez farine, sucre et sel. Formez une fontaine.

2. Ajoutez les oeufs un à un.

3. Ajoutez le lait puis le cidre en fouettant bien jusqu'à obtenir une pâte liquide et homogène.

4. Laissez la pâte reposer 30 min à couvert.

5. Faites chauffer une poêle à feu vif. Huilez le fond avec un peu de beurre.

6. Versez une louche de pâte en tournant la poêle de façon à ce qu'une fine couche régulière recouvre le fond de la poêle.

7. Dorez 3 min d'un côté puis 2 min de l'autre.

8. Garniture: faites revenir des quartiers de pommes dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. En garnir les crêpes. Saupoudrez de cannelle et accompagnez de crème chantilly ou d'une boule de glace vanille.

## Astuces

- Mixez la pâte à l'aide d'un mixeur-plongeur pour éviter les grumeaux.
- Pâte trop liquide? Ajoutez de la farine.
- Pâte trop épaisse? Ajoutez du lait et du cidre en proportions identiques.
- Préparez les crêpes à l'avance. Réservez-les dans le four chaud ou faites-les réchauffer dans une poêle juste avant de servir.
- Remplacez le lait par du lait d'avoine et le beurre par de l'huile d'olives.

Cette recette et bien d'autres surprises vous attendent sur [guillaumecider.ch](https://guillaumecider.ch)

 @guillaumecider