

CRÊPES TATIN (pour 4 personnes)

- 36 cl de pâte, beurre $\frac{1}{2}$ sel, 4 pommes, 6 cl de crème liquide, 50 g de beurre, 80 g de sucre
- Crumble : 25 g de beurre, 30 g de farine, 20 g de sucre fin, 30 g de farine sarrasin
- Glace à la vanille

- Faire cuire les pommes coupées en lamelles dans un peu de beurre à la poêle
- Réaliser un caramel crémeux avec 80 g de sucre et un peu d'eau. Lorsque le caramel est prêt ajouter le beurre + la crème
- Préparer le crumble : mélanger les 2 farines + le sucre. Ajouter le beurre briser sur une plaque et faire cuire à four chaud 10 à 15 mn
- Faire cuire les crêpes. Mettre un peu de pommes cuites. Plier la crêpe. Verser un peu de caramel dessus. Mettre quelques morceaux de crumble et 1 boule de glace à la vanille.
- Servir !!

CRÊPES SUZETTE

- Faire une sauce avec 2 jus d'orange + zestes râpés + sucre + 1 petit verre de Cointreau + beurre
- Faire cuire les crêpes. Ajouter un peu de sauce dessus et plier la crêpe en 4
- Mettre dans un plat de service (inox)
- Au moment de servir flamber avec du rhum