

## « Crêpes en cornet aux pommes »



Pour 4 personnes • Préparation : 15 minutes • Cuisson 10 mn

### Ingrédients :

- 4 crêpes sucrées  
(voir recette sur le blog : <http://www.fetesvousmeme.fr/wp-content/uploads/2015/01/Cr%C3%A0pes-sucr%C3%A9es.pdf>)
- 4 pommes
- ½ litre de lait
- le jus d'1 citron jaune
- 10 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de Caramel beurre salé  
(voir recette sur le blog : <http://www.fetesvousmeme.fr/wp-content/uploads/2015/01/Caramel-Beurre-Sal%C3%A9.pdf>)
- Chantilly (facultatif)

### Préparation :

1. Pelez les pommes, ôtez les pépins et coupez-les en dés. Disposez-les dans une assiette creuse, arrosez-les de jus de citron.

2. Dans une poêle, faites fondre 10g de beurre, versez les pommes, et remuez doucement.
3. Faites cuire doucement vos pommes.
4. Puis ajoutez *le caramel beurre salé*, le laissez fondre un peu, remuez à nouveau, pour que les pommes s'imprègnent du caramel. Réservez.
5. Dans une poêle à crêpe huilée, faites réchauffer à feu doux une *crêpe sucrée*.
6. Au bout d'une minute de cuisson, transvasez-la sur une assiette. Roulez-la de manière à faire une forme de petit cornet de glace.
7. Placez-la dans une verrine pour la maintenir. Répétez cette étape avec les autres crêpes.
8. Répartissez la compotée de pommes caramélisées encore tiède dans les cornets.
9. Pour les plus gourmands, vous pourrez ajouter un petit dôme de Chantilly sur le dessus du cornet !

***Pour finir :***

***Placez vos crêpes dans vos cornets en dentelle papier préparé au préalable.***

(cf blog : <http://www.fetesvousmeme.fr/cornets-en-napperon-papier/>)