

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Facile



Aumonières sucrées

> Préparation

- Réaliser une pâte à crêpes. En cuire 12 et les réserver au chaud.
- Prélever les zestes des oranges, couper en fines lanières. Porter 20 cl d'eau à ébullition avec 100 g de sucre et un filet de citron. Faire confire les zestes 10 mn dans ce sirop. Laisser refroidir complètement, puis les égoutter.
- Peler, épépiner les pommes et les couper en dès. Les faire revenir 2 à 3 mn dans le beurre. Saupoudrer de 50 g de sucre en poudre. Arroser d'un filet de jus de citron et du jus d'orange. Poursuivre la cuisson pendant 10 à 12 mn à feu doux.
- Sur chaque crêpe chaude, étaler une généreuse couche de crème fraîche. Puis répartir la compote de pommes. Relever les bords des crêpes afin de former des aumonières. Les lier avec les zestes confits. Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.

Ingrédients

- 12 crêpes
- 1 kg de pommes
- 2 oranges
- 1 citron
- 40 cl de crème épaisse
- 25 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- sucre glace