

The logo for iSens, featuring the word "iSens" in a white, handwritten-style font on an orange square background.

Philippe Mollé
RECETTE GOURMANDE

CRÊPES AUX POMMES

La pâte à crêpes

250 ml de lait tiède

3 oeufs

30 ml de beurre fondu

250 ml de farine

POUR ENVIRON
12 PETITES CRÊPES

2 c. à soupe de sucre d'érable La Chasse Galerie

30 ml de jus de pomme

Mélanger ensemble le sucre et les oeufs entiers avec le jus de pomme. Incorporer petit à petit la farine tamisée puis le beurre fondu de couleur noisette. Laisser reposer avant de faire les crêpes.

Préparation des pommes

2 pommes au choix épluchées et coupées en morceaux

45 ml de beurre

5 ml de romarin frais

45 ml de sirop d'érable à la mandarine

Préparer l'appareil aux pommes. Faire fondre le beurre et ajouter le sucre puis, faire revenir les pommes et les colorer durant deux à trois minutes. Ajouter le sirop et le romarin. Laisser réduire 1 minute et tiédir. Graisser légèrement une poêle à crêpes et les faire les plus fines possibles. Garnir de l'appareil aux pommes et servir en pliant les crêpes.



Philippe Mollé
SIGNÉ MOLLÉ
COLLECTION ISENS