

# Crêpes aux pommes

10 - 12 crêpes



facile

🕒 jusqu'à 20 Min.



## Ingrédients:

### Pour la pâte:

1 préparation pour Crêpes de Dr. Oetker

450 ml de lait demi-écrémé

3 pommes

### 1 pour la préparation:

Préparez la pâte selon le mode de préparation. Epluchez les pommes et enlevez les trognons. Coupez les pommes en fines rondelles.

2 Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Versez y une petite louche de pâte à crêpes et déposez directement quelques rondelles sur la pâte. Cuisez la crêpe à feu moyen jusqu'à ce qu'elle ne soit plus humide. Retirez la crêpe délicatement de la poêle et mettez la sur une assiette beurrée. Remettez un peu de beurre dans la poêle et cuisez la crêpe de l'autre côté.

3 Servez la crêpe avec du sucre à la cannelle (1/2 c.à s. de cannelle pour 50g de sucre).