

Crêpes aux pommes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 œufs
- 2 c. à s. de sucre vanillé
- 275 g de farine
- 750 ml lait
- 50 g de beurre
- 4 pommes Jonagold
- 3-4 c. à s. de sucre impalpable

Préparation (10 minutes) :

1/ Mélanger les œufs et le sucre dans un saladier avec un mixeur plongeant. Incorporer la farine et le lait en alternant. Ajouter pour finir le beurre.

2/ Faire fondre une noisette de beurre, rôtir dans une poêle chaude et y verser une louche de pâte.

3/ Retourner la crêpe dès que le premier côté est bien doré.

4/ Entre-temps, éplucher les pommes et couper-les en quartiers, puis en 8 petits morceaux.

5/ Faire fondre du beurre dans la poêle et faire revenir les pommes pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

6/ Répartir des morceaux de pommes sur chacune des crêpes. Saupoudrer enfin de sucre impalpable pour servir.

Et le caramel à ajouter (Ingrédients pour 250 ml) :

- 160 g de sucre fin
- 180 ml de crème culinaire
- 80 g de beurre salé
- Une pincée de sel

Préparation (20 minutes) :

1/ Munissez-vous d'une poêle à fond haut ou d'un poêlon large.

2/ Dans un petit poêlon, faire chauffer légèrement la crème.

3/ Dans la poêle ou poêlon large, mettre le sucre sur feu moyen et le laisser fondre.

4/ Attention, durant la fonte du sucre, ne tourner pas dedans, laissez-le fondre petit à petit et devenir un caramel (si vous tournez dedans, cela risque de faire des petits paquets de sucre qui ne fondront pas bien).

5/ Quand vous avez obtenu la fonte du sucre, couper le feu. Plus le caramel sera foncé, plus il sera amer ! Attention donc à cette étape.

6/ Ajouter la crème et mélanger au fouet (attention aux éclaboussures).

7/ Couper le beurre en petits morceaux, remettre le mélange sur le feu doux et ajouter le beurre petit à petit.

8/ Terminer par une petite pincée de sel.

9/ Couper le feu, continuer à mélanger quelques minutes le temps que votre caramel beurre salé se solidifie légèrement.

Astuce de chef

Au moment de la fonte du sucre, vous pouvez ajouter 2 cuillères à soupe d'eau, ça aidera le sucre à devenir un beau caramel bien lisse.



Leslie en cuisine

Leslie Winandy - Deckers Animatrice TV « Qu'est ce qu'on mange ce soir ? » @rtbf Cheffe & créatrice de contenu

« J'ai créé le blog « Leslie en cuisine » pour vous partager mes recettes, mon amour du goût, des bonnes choses, mes coups de cœur... À l'écoute des nouvelles tendances en matière de cuisine, je mets un point d'honneur à me former constamment, mais ce qui me plaît avant tout, c'est de partager mes découvertes culinaires avec vous, qui me suivez depuis le début de mes aventures. De vous livrer dans la bonne humeur mes recettes et coups de cœur, sur les réseaux sociaux Facebook et Instagram.

Depuis septembre 2018, j'ai d'ailleurs lancé ma propre émission « Qu'est ce qu'on mange ce soir? », via ma chaîne Youtube.

Mallory Gabsi

Demi-finaliste de la saison 11 de Top Chef, Mallory est le second plus jeune candidat de l'histoire de Top Chef à se hisser à ce stade du concours et fait partie des trois candidats belges les mieux classés depuis la première saison! Il officie depuis plusieurs années aux côtés d'Yves Mattagne, notamment au Sea Grill et au Art Club. Et depuis l'émission, on a pu le retrouver sur plusieurs événements tel que la friterie éphémère 140 Street. Aujourd'hui « Malou » est fin prêt à voler de ses propres ailes.

