

**Portions :** 4

de 3 pommes-crêpes

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 25 minutes

**Conservation :**

- Environ 4 jours au réfrigérateur
- Ne se congèlent pas



## Pommes-crêpes



3 **pommes**, coupées sur la largeur pour obtenir 12 rondelles



375 ml (1 ½ tasse) de **farine tout usage**



15 ml (1 c. à soupe) de **sucre**



10 ml (2 c. à thé) de **poudre à pâte**



2 **œufs**



250 ml (1 tasse) de **lait**



5 ml (1 c. à thé) d'**extrait de vanille**



30 ml (6 c. à thé) de **beurre** ou de margarine

### On l'accompagne :

- + de fruits (ex. : fruits frais ou compote de pommes)
- + d'un verre de lait ou d'un de ses substituts.

## Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 180°C (350°F).
- 2 À l'aide d'un couteau tranchant, retirer le cœur des rondelles de **pommes**. Mettre de côté.
- 3 Dans un grand bol, mélanger au fouet la **farine**, le **sucre** et la **poudre à pâte**. Ajouter les **œufs**, le **lait** et l'**extrait de vanille**, puis bien mélanger jusqu'à ce que la texture soit lisse. Mettre de côté ce mélange à crêpe.
- 4 Dans une grande poêle à feu moyen, faire fondre **10 ml (2 c. à thé) de beurre**.
- 5 Mettre une **rondelle de pomme** dans le mélange à crêpe pour bien l'enrober. À l'aide d'une grosse cuillère, retirer la rondelle en prenant du mélange à crêpe en même temps. Déposer aussitôt dans la poêle, et cuire jusqu'à ce que le dessous de la pomme-crêpe soit doré, environ 2 minutes.

**Astuce:** Vous pouvez cuire 3 à 5 rondelles à la fois, selon la grandeur de la poêle.

- 6 À l'aide d'une spatule, tourner les rondelles de pommes et cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit doré, environ 2 minutes. Déposer les pommes-crêpes sur une plaque de cuisson. Répéter les étapes 4 à 6 jusqu'à ce qu'il ne reste plus de rondelles de pommes.
- 7 Mettre la plaque de pomme-crêpes au four 10 minutes pour finir la cuisson.

### Participation de l'enfant

#### 1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

#### 2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses et les cuillères à mesurer
- Laver les pommes
- Casser les œufs