

Crêpes au cidre garnies de Pommé

Ingrédients :

¼ de litre de **Cidre**.

¼ de litre de lait.

250g de farine.

3 œufs.

30g de beurre.

1 c à soupe de Fine du Maine.

1 pincée de sel.

1 pot de Pommé.



Dans un saladier, mettre la farine, faire une fontaine et y ajouter les jaunes d'œufs et le sel.

Délayer doucement en ajoutant petit à petit le **Cidre**, le lait et la Fine du Maine.

Laisser reposer environ 20mn.

Battre les blancs en neige puis les incorporer à la pâte. Laisser reposer 1h.

Dans une poêle bien chaude, faire fondre une noix de beurre, mettre un peu de pâte et étaler aussitôt.

Retourner la crêpe quand elle est dorée et laisser colorer le second côté.

Au moment de servir, étaler un cuillerée de pommé sur la crêpe encore chaude. Ramener les bords extérieurs au centre et servir avec un verre de **cidre doux**.