

CRÊPES AUX POMMES CARAMELISEES

(4 crêpes)

- 3 pommes Golden
- 30 g de beurre
- 110 g de sucre
- Cannelle

Eplucher les pommes et les couper en grossiers morceaux.

Faire chauffer une poêle avec le beurre et commencer à y faire fondre les pommes. Ajouter le sucre et une pointe de cannelle. Laisser caraméliser avant de déposer sur les crêpes.

