Crêpes aux pommes

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
250 grammes de farine
1 cuillère à café de poudre à lever
1 pincée de sel
2 décilitres de lait
2 œufs
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe de beurre
4 cuillères à soupe d'amandes effilées (grillées)

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes et retirez-en le trognon à l'aide d'un vide-pomme. Découpez-les ensuite en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Saupoudrez-les de cannelle en poudre et mélangez bien.**

2. **Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure en poudre et le sel. Dans un autre saladier, mélangez le lait, l'extrait de vanille et les œufs. Ajoutez la farine au lait et mélangez brièvement.**

3. **Mettez un faitout avec couche antiadhésive sur le feu et faites-y fondre un peu de beurre. Trempez les tranches de pommes de chaque côté dans la pâte et déposez-les côte à côte dans le faitout. Faites cuire 1 minute, puis retournez-les. Faites cuire l'autre face pendant 1 minute. Préparez et cuisez de la même façon toutes les tranches de pommes et toute la pâte.**

4. **Servez les crêpes aux pommes avec un peu de miel et des amandes effilées grillées.**