

# RÉALISER UN PANNEQUET AUX POMMES

## MATÉRIEL

- Cuillère
- Plaque à pâtisserie
- Poêle antiadhésive
- Spatule
- Toile de cuisson antiadhésive

## INGRÉDIENTS

Compotée de pommes pour 8 personnes

- 30 g Beurre doux
- 500 g Pomme Golden
- PM Cannelle poudre
- 50 g Sucre semoule



Dans une poêle antiadhésive, réaliser un caramel avec le beurre et le sucre.



Quand le caramel commence à blondir, ajouter les pommes et faire caraméliser pendant 10 minutes afin qu'elles soient fondantes (il est possible de les flamber avec du Calvados, mais c'est facultatif).



**Réserver** les pommes dans une plaque gastronorme pour les laisser refroidir 15 minutes à température ambiante.



4  
Déposer la crêpe sur une surface plate et propre (ex. : sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de cuisson antiadhésive).



5  
Récupérer les pommes tiédies et le matériel pour réaliser le pannequet.



6  
Déposer un peu de pommes en bas de la crêpe en laissant 3 cm de bord libre en dessous.



7  
Commencer le pliage en rabattant le côté droit de la crêpe jusqu'au milieu de la crêpe, recouvrant ainsi la moitié des pommes.



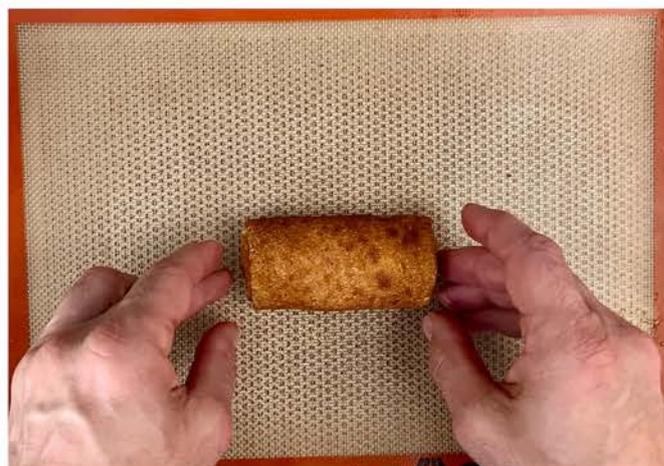
8  
Rabattre le côté gauche de la crêpe, selon le même procédé.



Rabattre maintenant le bas de la crêpe sur les deux côtés déjà pliés.



Rouler délicatement la crêpe sur elle-même en partant du bas et en serrant les pommes dans le rouleau de crêpe.



Terminer de rouler le pannequet.



**Saupoudrer** généreusement de sucre glace.

13



Passer sous la salamandre ou sous le grill du four afin de caraméliser le sucre.



MES NOTES

A large rectangular area with a light gray grid pattern, intended for taking notes.