



# Crêpes soufflées aux pommes

POUR 3 000 G  
DE CRÊPES FOURRÉES

PÂTE À CRÊPES  
1 litre de lait  
500 g de farine  
8 œufs entiers (400 g)  
5 g de sel  
50 g de sucre  
50 g de beurre fondu

APPAREIL À CRÊPES SOUFFLÉES  
500 g de lait  
8 œufs entiers (400 g)  
2 x 50 g de sucre semoule  
80 g de beurre fondu  
10 g de sucre vanillé  
1 kg de compote de pommes  
pâtisserie Léonce Blanc  
Sucre glace

## Préparation de la pâte

- Dans un grand cul de poule, mélanger la farine + le sel + le sucre.
- À l'aide d'un fouet, ajouter le lait sans arrêter de mélanger.
- Quand le mélange est homogène, ajouter les œufs un par un, en mélangeant bien entre chaque.
- Ajouter le reste du beurre sans arrêter de mélanger. Filmer et réserver au frais.
- Cuire les crêpes dans une poêle graissée. Réserver.

**1 petite crêpe pour un dessert composé  
ou 2 ou 3 petites crêpes pour un dessert complet.**

## Préparation de l'appareil

- Dans une casserole, chauffer sur feu doux le lait + le sucre vanillé + le zeste de citron, sans dépasser 85°C.
- Dans un cul de poule, mélanger à l'aide d'un fouet les jaunes d'œufs, 50 g de sucre semoule et la Maïzena.
- Verser le lait chaud progressivement sur le mélange (jaunes + sucre + Maïzena) sans cesser de mélanger à l'aide du fouet. Reverser tout le mélange dans la casserole et porter à ébullition, sans cesser de mélanger. Cuire 1 minute.
- Verser de suite la préparation dans un grand cul de poule.
- Dans la cuve du batteur, mélanger les blancs et 50 g de sucre et les monter en neige à vitesse réduite, en les gardant bien souples.
- Dans la crème qui est dans le cul de poule, ajouter la compote en mélangeant à l'aide d'un fouet.
- Ajouter  $\frac{1}{4}$  des blancs en neige et bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- Incorporer le reste des blancs montés délicatement à l'aide d'une Maryse.

## Montage et cuisson

- Préchauffer le four à 210°C.
- Sur la plaque de cuisson, aligner les petites crêpes ouvertes.
- À l'aide d'une grande cuillère, garnir généreusement les crêpes. Les replier en deux, sans écraser l'appareil à soufflé.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonner délicatement les crêpes de beurre fondu.
- Cuire les crêpes 10 minutes, en surveillant la coloration.
- Dès la sortie du four, saupoudrer les crêpes soufflées de sucre glace.
- Servir de suite.

