

Crapiaux aux pommes du Morvan

Encore une recette trouvée dans mon livre [Desserts des Provinces de France](#).

Et encore une fois, je ne suis pas déçue du résultat !

Ingrédients (j'ai obtenu 5 crapiaux) :

- 4 grosses pommes acides (j'ai pris des boskoop)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 3 cl de cognac (vous inquiétez pas, on le sent pas !)
- 250 gr de farine
- 4 oeufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 cl de lait
- beurre pour la cuisson
- sucre pour saupoudrer à la fin



Préparation des pommes :

- Epluchez les pommes, évidez les, et découpez les en fines lamelles.
 - Dans un récipient, verser le cognac, les 2 cuillères à soupe de sucre, les pommes. Mélangez bien pour que toutes les lamelles soient un peu humectées.
- Laissez macérer 30 min les pommes.

Préparation de la pâte :

- Mettre la farine dans une jatte, y creuser un puit, et y verser les oeufs, le sucre et le sel. Battez le tout au batteur électrique.
 - Ajoutez progressivement le lait (en plusieurs fois, en mélangeant entre).
- Il faut que la pâte soit bien lisse, sans grumeaux.
- Une fois que les pommes ont macéré, les ajoutez à la pâte (*avec le jus s'il y en a au fond. Moi il y en avait un peu*). Mélangez pour que toutes les pommes soient enrobées de pâtes.
 - Utilisez une poêle pour la cuisson (*la mienne fait 16 cm. Plus petite votre poêle est, plus épais seront les crapiaux. J'avais envie que les miens soient épais !*).
- A l'aide d'un sopalin, beurrez votre poêle, versez environ 1 louche du mélange, et laissez cuire à feu moyen le 1er côté.
- Une fois que le 1er côté est doré, retournez votre crapiau.
 - Et lorsque la 2eme face est cuite, hop, dans une assiette, saupoudrez de sucre.
 - Procéder de la même manière pour tous les crapiaux (*beurrez / cuire 1er côté / retournez lorsque le 1er côté est doré, saupoudrez de sucre*).
- A manger tiède (*pas froid, ni trop chaud !*).

J'avais préparé ces crapiaux pour mon dessert du midi.

Voilà un parfait exemple de ce que j'ai précédemment dit dans mon post « Des 'tites étoiles » : après les avoir goûté, je pense que je les aurai beaucoup plus apprécié au petit déjeuner. Ils auraient eu le droit à 4 étoiles, et non 3, très certainement... !

Recette de base du livre Desserts des provinces de France, de Frédéric Jaunault, aux éditions Ouest France