



431 Rt. 202, Hemmingford, Québec - (450) 247-3414

vergers-petch-orchards.com

Crêpes farcies aux pommes et au fromage mascarpone

Portions : 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pâte à crêpes

150 ml (2/3 tasse) de lait
1 oeuf entier
5 ml (1 c. à thé) de sucre
1 pincée de sel
60 ml (4 c. à table) de farine
15 ml (1 c. à table) de beurre fondu

Farce

60 ml (4 c. à table) de beurre non salé
4 pommes du Québec pelées et coupées en quartiers
60 g (4 c. à table) de sucre d'érable
180 g (6 oz) de fromage mascarpone

Dans un bol, mélanger le lait, les oeufs, le sucre et le sel. Incorporer la farine au mélange à l'aide d'un fouet.

Passer le mélange au tamis chinois fin. Laisser reposer la pâte à crêpes pendant 5 minutes au réfrigérateur. Ajouter le beurre fondu.

Chauffer un poêlon à crêpes. À l'aide d'une louche, verser la préparation à crêpes, assez pour couvrir le fond du poêlon, et faire une crêpe fine. Cuire 2 minutes de chaque côté.

Préchauffer le four à 160 °C (325 °F).

Dans un poêlon chaud, chauffer le beurre et y faire revenir les quartiers de pommes.

À mi-cuisson, ajouter le sucre d'érable. Laisser refroidir.

Dans chaque crêpe, déposer 15 ml (1 c. table) de mascarpone et 4 à 5 quartiers de pommes. Fermer chacune en pliant en 3.

Déposer les crêpes farcies sur une plaque allant au four. Enfourner et cuire pendant 5 minutes.

Servir avec votre glace préférée ou du sirop d'érable du Québec.

Cette recette a été créée par Pasquale Vari, chef de cuisine et professeur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. www.lepoulet.qc.ca. Reproduite avec la gentille permission de la Fédération des producteurs de pommes du Québec.