

Terrine de crêpes aux pommes et au caramel

Dessert

Gâteau de crêpes

Couverts : 6

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

Crêpes x6

Compote de pommes 1kg

Feuilles de gélatines x3

Pot de caramel au beurre salé x1

Préparation

Coller la compote avec la gélatine ou l'agar-agar.

Napper le fond d'une terrine à cake avec une crêpe, mettre une couche de compote collée.

Remplir la terrine par des couches successive de crêpes et de compote.

Rabattre les crêpes qui dépassent sur le dessus.

Mettre au frais pendant 2 heures.

Faire chauffer doucement le caramel pour le service : trancher la terrine de crêpe sur des assiettes individuelles puis napper chaque tranche avec le caramel.