

CRÊPES AUX POIRES POCHÉES



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 180 g de farine d'épeautre
- 500 ml de lait d'avoine
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol + extra pour la cuisson
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 4 poires
- 75 cl de Kidibul Pomme
- 100 g de sucre roux de canne
- 1 bâton de cannelle



Préparation

Mélange la farine, le lait d'avoine, l'huile de tournesol et l'extrait de vanille à l'aide d'un mixeur ou d'un robot de cuisine afin d'obtenir une pâte lisse.

Fais chauffer une poêle à crêpes à feu moyen après l'avoir graissée avec un peu d'huile.

Verse une partie de la pâte dans la poêle en veillant à ne pas faire des crêpes trop épaisses. Laisse-les cuire et retourne-les une fois que le côté de ta crêpe est un peu sec.

Tu peux maintenant peler les poires, retirer leur trognon et les couper en quartiers.

Verse ensuite le Kidibul Pomme dans une casserole large et profonde. Ajoute le sucre et le bâton de cannelle. Fais chauffer le tout à feu moyen-élevé.

Mets tes morceaux de poire dans la casserole et couvre avec un couvercle mais laisse un petit espace pour permettre à la vapeur de s'échapper. Laisse mijoter doucement pendant 30 minutes.

Voilà, tu peux servir tes crêpes avec les poires chaudes.



Partage tes recettes #kidibul

