

Kaiserschmarrn

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Difficile

Ingrédients

3 pommes
1 bâton de cannelle
100 grammes de sucre
1 trait d’eau
1 gousse de vanille
6 œufs
40 grammes de sucre vanillé
240 grammes de farine
4 décilitres de lait entier
1 pincée de sel
120 grammes de raisins
5 centilitres de rhum
3 noisette de beurre
1 trait d'huile d'arachide
de sucre impalpable
1 petit bocal de confiture de prunes

Méthode de préparation

1. **Pelez les pommes, retirez le trognon et coupez-les en morceaux. Versez-les dans un poêlon avec le bâton de cannelle, le sucre et un filet d’eau. Laissez cuire à feu doux.**

2. **Ouvrez la gousse de vanille dans la longueur pour en extraire les graines. Ajoutez la moitié de la vanille dans le poêlon avec les pommes et mettez l’autre moitié dans un récipient. Séparez les blancs d’œufs des jaunes. Versez les jaunes d’œufs dans le récipient avec la vanille. Réservez les blancs d’œufs.**

3. **Ajoutez le sucre vanillé aux jaunes d’œufs et fouettez-les. Tamisez la farine par-dessus et mélangez.**

4. **Versez le lait sur le mélange et salez.**
5. **Laissez tremper les raisins secs dans le rhum.**
6. **Battez les blancs d’œufs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.**
7. **Retirez le poêlon avec les pommes du feu. Retirez le bâton de cannelle et mixez bien le tout.**
8. **Égouttez les raisins secs.**
9. **Laissez fondre le beurre dans une poêle et ajoutez un filet d’huile d’arachide. Laissez-la bien chauffer, puis versez la pâte dans la poêle. Couvrez la poêle et laissez cuire pour obtenir une crêpe épaisse. Ajoutez les raisins secs et coupez la crêpe en deux à l’aide d’une spatule. Retournez chaque moitié dans la poêle. Poursuivez la cuisson. Coupez chaque moitié de crêpe en plusieurs morceaux et saupoudrez-les de sucre glace. Laissez les morceaux de crêpe se caraméliser légèrement dans la poêle. Versez tout sur un plat et saupoudrez de sucre glace.**
10. **Accompagnez de compote de pommes et de confiture de prunes.**