



# Crêpes et poires caramélisées



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

320 grammes de farine

2 cuillères à soupe de cassonade blonde

1 cuillerée à thé de poudre à lever

600 ml de lait battu

75 grammes de beurre (fondu + un peu de beurre supplémentaire pour la cuisson)

2 œufs

75 grammes de beurre

100 grammes de sucre

4 poires (en quartiers)

1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

## Méthode de préparation

- 1.** Tamisez la farine dans un saladier et ajoutez-y le sucre et la levure en poudre. Creusez un puits au milieu.
- 2.** Dans un autre saladier, mélangez le lait battu, le beurre fondu et les œufs. Versez le mélange au lait dans le puits et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- 3.** Préparez les poires caramélisées :
- 4.** Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il commence à mousser.
- 5.** Ajoutez le sucre et mélangez brièvement. Dès que le sucre est dissous, ajoutez les poires et l'extrait de vanille. Faites-les cuire à feu doux pendant 8 à 10 minutes.
- 6.** Cuisez maintenant les crêpes. Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle antiadhésive et versez-y 2 à 3 petites louches de pâte. Faites cuire 1 minute. Retournez la crêpe et poursuivez la cuisson 45 secondes. Poursuivez avec le reste de la pâte et empilez les crêpes. Servez avec les poires.