# 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.**