

Crêpes à la ricotta et aux pommes caramélisées



Rendement : 4 portions



Préparation : 15 minutes



Cuisson : 25 minutes

Pommes caramélisées

4 pommes, non pelées, en tranches

1/2 citron, le jus seulement

375 ml (1 1/2 tasse) de sirop d'érable

45 ml (3 c. à table) de **crème à fouetter 35 % Nutrilait**

Pâte à crêpe

400 g (1 2/3 tasse) de **fromage Ricotta di Campagna Saputo ou Bari**

3 œufs, séparer le jaune du blanc

180 ml (3/4 tasse) de **lait Nutrilait**

160 ml (2/3 tasse) de farine

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte

1 pincée de sel

Beurre non salé Saputo

Dans un bol, mélanger les pommes et le jus de citron.

Dans une petite casserole, réchauffer le sirop d'érable. Ajouter les pommes et cuire 2 à 3 minutes. Verser la crème et mijoter 10 minutes. Retirer du feu et réserver à température ambiante.

Dans un bol, mélanger la ricotta, les jaunes d'œufs et le lait. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel, puis bien mélanger.

Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs jusqu'à formation de pics mous. Plier délicatement dans le mélange de ricotta.

Dans une poêle, fondre un peu de beurre et verser 45 ml (3 c. à soupe) de pâte. Cuire quelques minutes jusqu'à coloration dorée sur les deux faces.

Garnir les crêpes de pommes caramélisées et servir aussitôt.

À VOTRE SANTÉ !

Les pommes, surtout lorsqu'on les mange avec la pelure, apportent beaucoup de fibres à l'organisme. Ces dernières contribuent à votre santé globale et au bon fonctionnement de votre système digestif.

Alimentée par **Saputo**