

CRÊPES AUX POMMES À LA CRÈME D'ÉRABLE

Ingrédients

Crêpes

- 1 tasse de lait
- 1 tasse d'eau
- 4 oeufs
- 1 cuillerée à thé de sel
- 2 cuillerées à thé d'essence de vanille
- 3 cuillerées à soupe de sucre
- 3 cuillerées à soupe d'huile ou de beurre fondu
- 2 tasses de farine tout usage

- 4-5 pommes, pelées et coupées en tranches assez fines
- 4 cuillerées à soupe de beurre
- 1 cuillerée à soupe de sucre ou de cassonade par pomme
- Crème d'érable¹



Crêpes: Bien fouetter les ingrédients liquides (lait, eau, oeufs, vanille, huile). Tamiser la farine avec le sel et le sucre et incorporer ce mélange peu à peu au mélange liquide. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant une heure. Ensuite chauffer une poêle bien graissée sur un feu vif. Y verser une louche de pâte et tourner afin de couvrir le fond de la poêle. Quand les rebords de la crêpe commencent à dorer (environ 1 minute), la tourner et la laisser cuire encore 30-45 secondes. La glisser dans une assiette.

Pommes: Dans une poêle, faire fondre le beurre. Ajouter les pommes et le sucre et faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Assemblage: Faire un gâteau à étages en alternant une crêpe avec la crème d'érable et les pommes. Pour 6 à 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Imaginez 10 combinaisons différentes pour remplir des crêpes et donnez à chacune un nom imaginaire. Créez la carte d'une crêperie en utilisant ces noms et en les illustrant avec des dessins ou des images.
2. Divisez la recette en trois parties: préparation, cuisson et dégustation. Faites une description ou une démonstration plus détaillée de ces trois parties avec ustensiles, ambiance ou difficultés.
3. Organisez une dégustation de crêpes à l'école. Préparez les crêpes à l'avance. Saupoudrez-les de sucre pour qu'elles ne collent pas, et réchauffez-les à la dernière minute.
4. Cherchez sur Internet des recettes pour le caramel. Quelles sont les façons de le faire?
5. Imaginez une crêpe pour différentes fêtes...le Jour de l'Action de Grâce...Pâques...Noël...la fête nationale...le 1^{er} mai....

Notes

¹ Voir l'article sur comment faire la crème d'érable.