

ASTUCE : vous pouvez également transformer les pommes épicées en délicieuse compote.



Crêpes aux pommes épicées et glace aux noisettes

Pour 10 crêpes :

.....
10 crêpes natures, Art. n° 1367
10 pommes épicées
jus d'une orange
zeste d'orange
un peu de jus de citron
2 gousses de vanille
2 anis étoilés
2 pointes cannelle
2 cm gingembre
1 cc piment d'Espelette
4 cs sucre glace

- ❶ Peler les pommes épicées, épépiner et couper en quartiers. Couper le gingembre en fines tranches. Presser le citron et l'orange, réserver le zeste. Chauffer un peu de beurre, caraméliser le sucre glace, rajouter les pommes et les faire revenir quelques instants. Déglacer avec le jus de citron et d'orange.
- ❷ Rajouter ensuite le zeste d'orange, les anis étoilés, la cannelle et le gingembre. Extraire les graines de vanille et rajouter dans le liquide, ainsi que les gousses. Cuire à feu doux.
- ❸ Réchauffer les crêpes 40 secondes au micro-ondes à 600 W ou dans une poêle à petit feu. Les décorer ensuite de pommes épicées et de glace aux noisettes. Parsemer de sucre glace et servir.