

---

## Gâteau de crêpes aux pommes & caramel au beurre salé

---



Des crêpes aux pommes et au caramel au beurre servies sous forme d'un gâteau, c'est simple, ça demande juste un peu de patience !

2 à 3 pommes et quelques fruits secs pour la déco

Préparer le caramel au beurre salé (voir recette)

Peler et râper les pommes

Ajouter les pommes dans le caramel, mélanger, si la texture est épaisse

ajouter un peu de crème

Retirer du feu

Pour le montage, soit vous badigeonnez chaque crêpe de

caramel /pomme en les superposant, ou vous utilisez un cercle individuel ou grand cercle pâtissier pour le montage. Comptez 2 crêpes par petit cercle. Mettre au frais au moins 3 ou 4 heures avant de démouler

C'est prêt !

