

Tôt-fait

Temps de cuisson : 20 mn.

Pour 6 personnes.

225 g de farine, 4 œufs, 75 g de sucre, 4 pommes, 3/4 l de lait, 1/2 dl de calvados.

Travailler la farine, les œufs et le sucre.

Râper les pommes. Les incorporer au mélange et mouiller avec le lait tiède. Ajouter à volonté le calvados. Avec une louche de pâte, faire une crêpe dans une poêle beurrée. Lorsqu'elle est prête, verser par-dessus le reste de la pâte et achever de cuire pendant 20 mn à four chaud.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.