

Crêpe Normande



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 pot de confiture Pomme au Calvados
- 6 crêpes
- 1 brique de crème liquide
- 1 Camembert fait

Procédé

1. Réaliser 6 crêpes.
2. Faire une crème de camembert : mettre une brique de crème liquide à chauffer à feu doux avec sel et poivre dans une casserole.
3. Couper grossièrement le Camembert fait en morceaux, de petite taille de préférence, afin de faciliter sa fonte. Mettre les morceaux de Camembert à fondre dans la crème à feu doux et remuer régulièrement, afin que le fond ne brûle pas.
4. Sur une crêpe, étaler la crème de camembert, sur une deuxième étaler de la confiture Pomme au Calvados.
5. Superposer les 2 crêpes, (côté garni l'un sur l'autre) et les rouler.
6. Puis découper en tronçon de 2 cm environ.
7. Répéter ces opérations avec les 4 autres crêpes.
8. Déposer les tronçons soit dans des coupelles individuelles, ou les disposer sur un plat et les maintenir avec une pique.

Astuces

Il est préférable de laisser bien refroidir (au moins 2 heures) au réfrigérateur les crêpes roulées. Cela facilitera la découpe.