



## La « tart' crêpe » aux pommes

Recette extraite du livre « Tendres recettes... » de Ker Cadélaç

### Pour 4 personnes

- 4 crêpes
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 pommes Reinette grise du Canada
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème
- 2 œufs
- 50 g de raisins secs blonds
- 4 moules à tarte individuels



Préchauffe le four à 160°C. Dispose une crêpe entièrement dépliée en guise de fond de tarte dans chaque moule, et drap-le en son centre pour ajuster sa taille au moule. Coupe les pommes en lamelles et dispose-les sur les crêpes. Ajoute les raisins. Dans un saladier, mélange avec un fouet les œufs, le sucre, puis le lait, la crème et le sucre vanillé. Verse la préparation sur les pommes, puis enfourne les « tart'crêpes » 30 minutes à 160°C.