



# Gâteau de Crêpes Pommes Caramel

---

---

---

## Préparation

### Ingredients

- 10 crêpes de froment
- 300g de caramel au beurre salé au sel de Guérande
- 2 pommes



- 1 Préparer 10 crêpes de froment selon votre recette favorite.
- 2 Peler et couper les pommes en fines lamelles.
- 3 Les faire dorer dans une poêle avec une noisette de beurre, puis ajouter 3 cuillères à café de caramel. Faire revenir à feu doux 2 à 3 minutes.
- 4 Déposer une crêpe sur un plat et la recouvrir de caramel au beurre salé. Déposer une nouvelle crêpe par dessus et la recouvrir de lamelles de pommes. Puis renouveler l'opération en alternant les couches et en finissant par une crêpe décorée de caramel et de lamelles de pommes.

*Bonne dégustation !*