PANCAKES FAÇON TATIN

4 personnes
20 minutes
facile

Ingrédients

- 8 Pancakes La Fournée Dorée (2 par personne)
- 4 pommes au choix : royal gala, golden…
- Caramel (10cl d'eau, 30g de sucre de canne, 30g de crème épaisse)

Préparation

1- Couper les pommes en dés puis les faire cuire sur un filet d'eau pendant 5 minutes.
2- Pendant ce temps, préparer le caramel en ajoutant les 10cl d'eau et les 30g de sucre. Ajouter ensuite le beurre et laisser cuire.
3- Mélanger ensuite les pommes au caramel.
4- Pour finir, réchauffer les pancakes quelques secondes à la poêle puis dresser les pommes au caramel sur les pancakes dans une assiette.