

Tartignole aux pommes (gâteau Ch'ti à la poêle)



La tartignole est un dessert typique du Nord à base de pâte à crêpes (à l'eau) et de pommes ou de poires. Nul besoin d'allumer votre four pour réaliser cette gourmandise fruitée puisque la cuisson se réalise très rapidement dans une poêle.

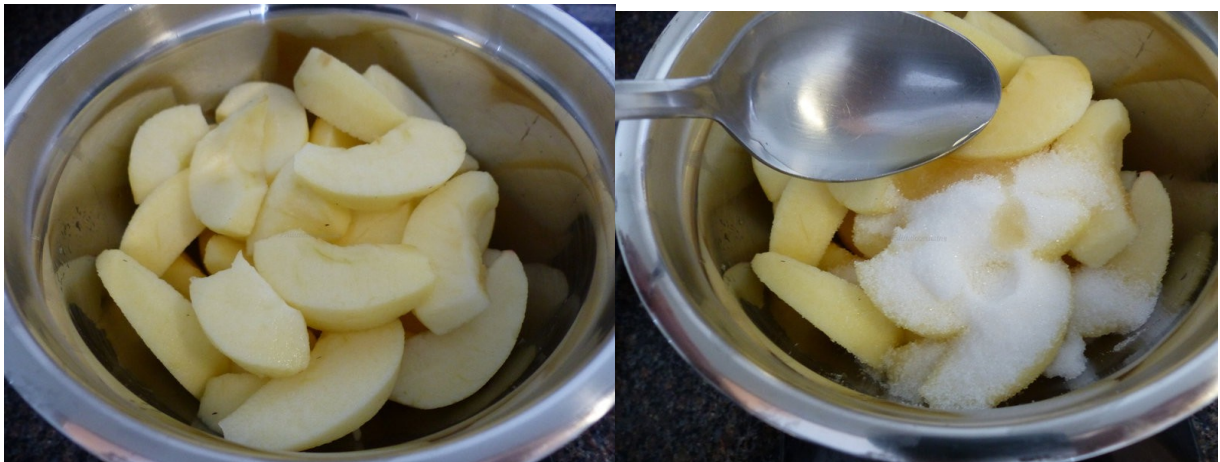
Vous pouvez parfumer votre tartignole avec un peu de cannelle ou avec un peu d'alcool (Calvados, rhum, poire selon votre préférence). Ici, nous avons réduit la quantité de sucre par rapport à la recette traditionnelle en ne mettant que 40 g de fructose.

La tartignole se déguste tiède.

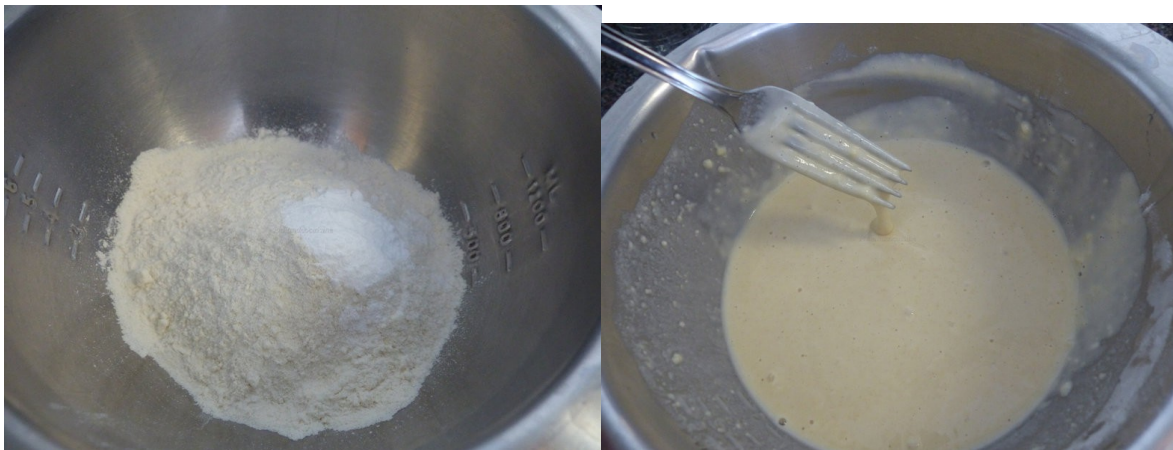
Pour cette recette, pour 4 personnes, il vous faudra :

- 2 œufs
- 150 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 verre d'eau
- 2 grosses pommes (de préférence un peu acidulées)
- 150 g de sucre en poudre (40g de fructose pour nous)
 - 50 g de beurre
 - 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de calvados ou un peu de cannelle

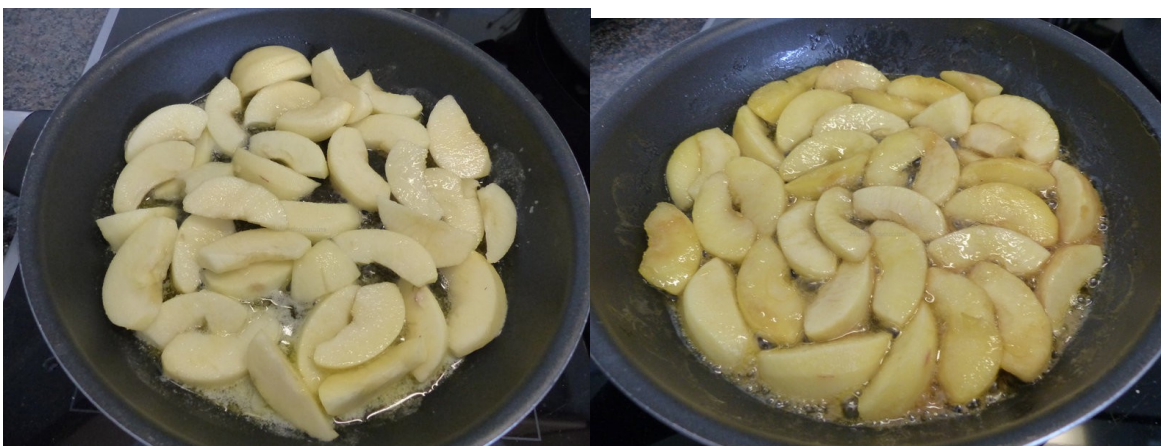
Épluchez et coupez en lamelles épaisses les pommes. Dans un saladier, mélangez les tranches de pomme avec le sucre et d'un peu de calvados ou de cannelle, réservez.



Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et ajoutez deux œufs battus en omelette et une pincée de sel. Mélangez bien en ajoutant le verre d'eau jusqu'à obtention d'une pâte à crêpes épaisse et bien onctueuse (vous pouvez rajouter un peu d'eau si nécessaire).



Faites fondre le beurre dans la poêle, ajoutez les lamelles de pommes et laissez légèrement caraméliser sur les 2 faces.



Versez la pâte à crêpes sur vos fruits et laissez cuire 5 à 6 min, jusqu'à cuisson quasi-complète.



Posez une grande assiette sur la poêle et retournez le tout.

Versez environ 30 g de sucre dans la poêle et faites glisser la tartignole (côté non cuit) dans la poêle.



Saupoudrez le reste de sucre sur le dessus et laissez cuire 5 à 6 minutes à feu moyen.



Faites glisser la tartignole sur un plat de service et dégustez-la tiède.

Bon appétit !