**Crêpes normandes avec glace**

**250 g de farine à pâtisserie
3 œufs
½ l de lait
sucre vanillé
pommes
beurre
cannelle en poudre**

**Calvados
chocolat noir
crème entière
crème glacée
chantilly
granules de chocolat
sucre glace**

**Les crêpes.** Préparez la pâte avec 250 g de farine à pâtisserie, 3 œufs, un demi-litre de lait et deux cuillères à soupe de sucre vanillé.

Faites cuire les crêpes dans une poêle à œufs, de manière à ce qu'elles aient un diamètre maximal d'environ dix centimètres. Si vous n'en avez pas, utilisez un grand anneau pour découper des cercles dans des crêpes ordinaires.

Coupez des tranches d'une pomme et faites-les frire dans une poêle avec du beurre bouillonnant. Saupoudrez-les de sucre vanillé et de cannelle en poudre. Faites chauffer une petite poêle avec du calvados et enflammez-la. Versez délicatement la poêle sur les tranches de pommes et laissez flamber.

Préparez une sauce au chocolat en faisant fondre quelques tablettes de chocolat noir avec l'ajout de quelques gouttes de crème entière et de quelques cuillères à soupe de calvados.

**Dans l'assiette :** un miroir de sauce au chocolat surmonté de deux crêpes et d'une tranche de pomme. Terminez avec une boule de glace, une cuillerée de crème fouettée, des granules au chocolat et du sucre glace.