

# *crêpe* CAMEL AU BEURRE SALÉ

**Pour 6 crêpes**  
**Préparation 10 minutes**  
**Cuisson 2 min 30 par crêpe**

1 pâte à crêpes classique  
(page 4)  
200 g de sucre en poudre  
quelques gouttes  
de jus de citron  
150 g de crème liquide  
70 g de beurre demi-sel

1 poêle ou 1 crêpière (26 cm)

Mettre le sucre dans une casserole à fond épais avec quelques gouttes de jus de citron. Laisser cuire sans remuer jusqu'à ce que des petites bulles se forment à la surface.

Faire chauffer la crème liquide. Remuer doucement le sucre, uniquement là où il commence à fondre. Cuire jusqu'à obtenir une couleur caramel. Ajouter la crème en faisant attention aux projections. Mélanger. Hors du feu, ajouter 50 g de beurre et mélanger de nouveau.

Graisser la crêpière avec une noisette de beurre et la faire chauffer à feu vif. Verser une louche de pâte et napper entièrement la crêpière en la faisant tourner. Cuire la crêpe pendant 1 minute 30 environ, puis la retourner et prolonger la cuisson 1 minute. Étaler 3 cuillerées à soupe de caramel au beurre salé sur la crêpe et la replier en 4.

