

Le Sanciau Auvergnat aux pommes

Pour 4 pers ; cuisson 15 mn

Dans un saladier , mélangez 125 grs de farine ,50 grs de sucre , 1 sachet de sucre vanillé, 2 œufs, 25 grs de beurre fondu et 1 pincée de sel .

Ajoutez petit à petit 50 cl de lait afin d'obtenir une pâte sans grumeaux .

Laissez reposer au frais .

Faites revenir 2 pommes émincées à la poêle au beurre . Puis versez la pâte sur les pommes et faites cuire comme une crêpe