

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **MATEFAIM LYONNAIS**

#### **Ingrédients :**

- 200 gr de farine
- 2 œufs
- 100 gr de sucre semoule
- 25 cl de lait
- 4 pommes (facultatif).
- 5 cl d'huile
- 3 c. à s. d'alcool de poire,
- 1 pincée de sel

#### **Recette:**

- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs entiers, la moitié du sucre semoule et le sel.
- Ajoutez la farine et la moitié de l'huile. Mélangez à nouveau.
- Ajoutez le lait froid ainsi que 3 c. à s. d'alcool de poire,.
- Mélangez fortement pour éliminer les éventuels grumeaux.
- Laissez reposer 2 heures environ.
- Épluchez les pommes et râpez-les. Ajoutez le sucre restant.
- Incorporez les à la pâte reposée et mélangez le tout.
- Faites chauffer l'huile restante dans une grande poêle, versez toute la préparation et laissez cuire 30 minutes à feu doux, comme une crêpe épaisse.
- Retournez cette crêpe toutes les 5 minutes.
- Servez tiède, saupoudré de sucre glace ou avec de la crème fraîche épaisse.
  
- À déguster à la fin d'un repas léger.

**Bonne Dégustation**