



Crêpes :

3 tasses (450 g) de farine

1 pincée de sel

6 oeufs

1/3 tasse (80 g) de beurre fondu, tempéré

2 tasses (500 ml) de bière blonde

2 tasses (500 ml) de lait

Un peu de beurre pour la cuisson

Du [caramel fondant à la fleur de sel \(clic\)](#)

Du [beurre de pommes \(clic\)](#)

Crêpes :

Combiner la farine et le sel.

Ajouter les oeufs et le beurre fondu et délayer progressivement avec la bière et le lait.

Laisser reposer 1 heure au frais.

Graisser légèrement une crêpière et cuire les crêpes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Vous devriez obtenir environ 2 douzaines de crêpes.

Montage :

Dans un grand plat, empiler les crêpes une à une en les recouvrant en alternance de caramel fondant à la fleur de sel et de beurre de pomme (Une crêpe, caramel, une crêpe, beurre de pomme etc... ).

Terminer le montage du gâteau par une crêpe et faites couler un peu de caramel sur le dessus.

Couper en pointes et déguster.