THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes au beurre d’érable

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	N/A	8	N/A

Ingredients

- **Crêpes :**
- 3/4 tasse (175 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 3/4 tasse (175 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier ou 2 %
- 2 œufs
- 2 c. à table (30 mL) de beurre fondu
- 2 c. à table (30 mL) de sirop d'érable
- 1 pincée de sel
- **Sauce :**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1/4 tasse (50 mL) de sirop d'érable
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille pure

Directions

Step 1:

Crêpes : combiner tous les ingrédients dans un mélangeur. Actionner à vitesse élevée jusqu’à ce que ce soit lié. Le mélange contiendra quelques grumeaux. Laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.

Step 2:

Graisser légèrement une poêle à frire ou une poêle à crêpes de 10 po (25 cm). Faire chauffer sur feu moyen élevé. Verser environ ¼ tasse (50 ml) de pâte dans la poêle chaude, l’incliner en faisant des mouvements circulaires afin de couvrir la surface également. Faire cuire la crêpe environ 2 minutes, jusqu’à ce que le dessous soit doré. Décoller à l’aide d’une spatule, tourner et poursuivre la cuisson de l’autre côté. Faire glisser dans une assiette, laisser refroidir légèrement avant de plier en triangles.

Step 3:

Sauce : entre-temps, dans la même poêle, faire fondre le beurre sur feu moyen avec le sirop d’érable et la vanille. Faire cuire en remuant continuellement jusqu’à ce que le mélange commence à peine à bouillonner. Ajouter les crêpes pliées et les faire réchauffer dans la sauce. Servir immédiatement.

Images

