THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes aux bananes avec crème à l'érable

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	20 mins	4	N/A

Ingredients

- 1 tasse de sirop d’érable pur
- 1 boîte de lait condensé sucré Eagle Brand®
- 1 œuf, battu
- 1 boîte de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 1/4 tasse de beurre, fondu
- 1/3 tasse de sirop d’érable
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 tasses de farine préparée gâteaux et pâtisseries Brodie®
- Beurre pour la cuisson
- 2 bananes, tranchées
- Tranches de banane supplémentaires, noix grillées, petits fruits, facultatif

Directions

Step 2:

Dans une casserole moyenne, porter le sirop d'érable et le lait condensé à ébullition à feu moyen, en remuant continuellement. Réduire le feu et laisser mijoter de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Retirer du feu. Servir chaud.

Step 4:

Combiner les 5 premiers ingrédients dans un bol moyen. Ajouter la farine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit incorporée. Faire chauffer le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Verser la pâte dans la poêle chaude 1/3 de tasse (75 ml) à la fois et garnir de tranches de banane, en pressant les bananes dans la pâte. Cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bouillonnante, retourner et cuire l'autre côté, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée.

Step 6:

Empiler 6 crêpes sur un plat de service. Garnir de crème d'érable, de fruits et de noix, si désiré. Servir chaud.

Step 8:

Conseil : Pour une version sans gluten, utilisez 1 1/2 tasse (375 ml) de farine combinée sans gluten Robin Hood® + 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte et 1/2 c. à thé (2 ml) de sel au lieu de la farine Brodie et continuer comme indiqué. Assurez-vous que tous les autres ingrédients sont sans gluten.

Images

