THE J.M. SMUCKER Co

Bébé crêpe à la pêche melba au four

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	25 mins	6	N/A

Ingredients

- **Batter:**
- 2/3 tasse (175 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 3 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 3 c. à table (45 mL) de beurre
- **Garniture :**
- 2 tasses (500 mL) de pêches fraîches, tranchées
- 1 tasse (250 mL) de framboises fraîches
- 1/2 tasse (125 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

Step 2:

Mettre le lait évaporé, les œufs, la vanille et le sel dans le mélangeur et actionner. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse (il se peut qu'il reste quelques petits grumeaux).

Step 3:

Entre-temps, faire fondre le beurre dans une poêle en fonte de 10 po (25 cm) sur feu vif. Verser délicatement la pâte au centre de la poêle. Mettre au four préchauffé et faire cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit gonflé et doré.

Step 4:

Mélanger les ingrédients de la garniture et verser sur la crêpe chaude. Servir immédiatement.

Images

