



THE J.M. SMUCKER Co.

Crêpes aux oignons verts

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

1 hr 25 mins 4 N/A

Ingredients

- **Pâte:**
 - 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
 - 1 c. à thé (5 mL) de sel
 - 1 tasse (250 mL) d'eau bouillante
- **Garniture:**
 - 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
 - 2 c. à table (30 mL) d'huile végétale
 - 2 c. à table (30 mL) d'huile de sésame
 - 1 tasse (250 mL) d'oignons verts, hachés finement
 - Huile supplémentaire pour la cuisson

Directions

Step 1:

Combiner la farine avec le sel dans un bol moyen. Incorporer délicatement l'eau bouillante en remuant à l'aide d'une cuillère de bois. Le mélange aura la texture du gruau. Laisser reposer suffisamment longtemps pour que la pâte puisse être manipulée, environ 2 minutes. Renverser sur une surface bien farinée. Pétrir la pâte de 3 à 5 minutes, en ajoutant de la farine supplémentaire si nécessaire pour faire une pâte lisse et satinée, mais légèrement collante. Couvrir et laisser reposer 30 minutes. Entre-temps, combiner la farine avec les huiles pour la garniture. Réserver.

Step 2:

Diviser la pâte en 4. Façonner chaque morceau en une boule. Manipuler un morceau à la fois en gardant les autres couverts. Abaisser sur une surface bien farinée en un cercle de 12 po (mince comme une feuille de papier). Badigeonner la surface du mélange d'huiles et de farine. Parsemer du $\frac{1}{4}$ des oignons verts. Rouler serré en forme de cylindre, puis rouler en forme de brioche à la cannelle, en prenant soin de mettre les coutures en dessous. Répéter avec les autres morceaux de pâte. Couvrir et laisser reposer 5 minutes. Abaisser chaque brioche en un cercle de 7 ou 8 po. Faire chauffer une poêle couverte sur feu moyen. Ajouter 1 c. à table (15 ml) d'huile végétale et incliner la poêle pour en couvrir le fond. Déposer la crêpe dans l'huile chaude, couvrir et laisser cuire sur feu moyen de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Retourner et poursuivre la cuisson 2 minutes. Enlever le couvercle et continuer à tourner et à cuire jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés presque bruns. Ajouter plus d'huile si nécessaire et faire cuire les autres crêpes. Retirer de la poêle et déposer sur un plateau couvert d'essuie-tout. Taper délicatement les crêpes à l'aide de la spatule ou de pinces pour en craquer l'extérieur. Savourer.

Images

