THE J.M. SMUCKER Co

Crêpe aux poires caramélisées

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	25 mins	4	N/A

Ingredients

- **Crêpe:**
- 1 c. à table (15 mL) de beurre
- 1 tasse (250 mL) de Lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/4 tasse (50 mL) de sucre granulé
- 1 oeuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1 c. à thé (5 mL) de zeste de citron râpé
- **Poires caramélisées:**
- 3/4 tasse (175 mL) de sirop aromatisé au caramel Smucker's® Sundae Syrup^{MC}

  Sirop aromatisé au caramel

- 1 tbsp (15 mL) de jus de citron
- 2 poires en tranches fines

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Déposer le beurre dans un plat de cuisson de 9 x 13 pouces (23 × 33 cm) et enfourner le plat dans le four chaud pour que le beurre fonde (pendant cinq à sept minutes).

Step 2:

Mélanger le lait, la farine, le sucre, l'œuf, la vanille et le zeste de citron à l'aide d'un robot culinaire ou d'un mélangeur électrique. Remuer jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Lorsque le beurre a fondu, sortir le plat de cuisson du four. Verser la pâte à crêpe dans le plat de cuisson très chaud.

Step 3:

Cuire au four préchauffé pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait figé.

Step 5:

Porter à ébullition le sirop aromatisé au caramel dans une grande poêle à frire posée sur un feu moyennement vif. Ajouter le jus de citron et remuer afin de bien mélanger. Ajouter les tranches de poires et cuire jusqu'à ce que la chaleur les ait traversées, pendant trois à cinq minutes environ.

Démouler délicatement la crêpe de la poêle. Napper la crêpe de la préparation aux poires avant d'en faire un roulé (à partir de son côté le plus long). Découper la crêpe en tranches et servir.

Images

