THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes faciles aux pommes et au cheddar

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	40 mins	16	N/A

Ingredients

- **Crêpes:**
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 4 oeufs
- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) d'eau
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 1/2 c. à thé (2 mL) de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- **Garniture Pommes et cheddar:**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle, et davantage pour garnir
- 12 pommes, pelées et tranchées finement
- 3 tasses (750 mL) de fromage cheddar fort, râpé en filaments
- Sucre glace pour garnir, facultatif

Directions

Step 2:

Mélanger le lait évaporé, les œufs, la farine, l'eau, 1/4 tasse (50 ml) de beurre, le sucre et le sel au mélangeur, robot culinaire ou dans un bol. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et claire. Laisser reposer la pâte à la température ambiante pendant 30 minutes (ceci empêche que les crêpes soient dures).

Step 3:

Faire chauffer une poêle antiadhésive ou une poêle à crêpes de 10 po (25 cm) sur feu moyen. Badigeonner la poêle de 1/2 c. à thé (2 ml) de beurre. Verser environ 1/2 tasse (125 ml) de pâte dans la poêle. Incliner la poêle pour étendre la pâte et verser l'excédent de pâte dans le bol afin que la crêpe soit très mince. Faire cuire jusqu'à ce que le fond brunisse, 1 1/2 à 2 minutes, retourner la crêpe et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'autre côté soit légèrement doré, de 30 secondes à 1 minute. Retirer la crêpe et la déposer dans une assiette recouverte d'un papier parchemin. Empiler les crêpes en les séparant d'une feuille de papier parchemin pour les empêcher de coller ensemble.

Step 5:

Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Ajouter le sucre, la cannelle et les pommes et faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que les pommes commencent à attendrir. Répartir le mélange de pommes également sur les crêpes et garnir de fromage râpé. Rouler. Remettre dans la poêle chaude et faire fondre le fromage si désiré. Saupoudrer de cannelle et de sucre glace si désiré.

Images

