



THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes au beurre d'érable

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins N/A 8 N/A

Ingredients

- **Crêpes:**
- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 3/4 tasse (175 mL) de lait évaporé Carnation® régulier ou 2 %

Lait évaporé

- 2 oeufs
- 2 c. à table (30 mL) de beurre fondu
- 2 c. à table (30 mL) de sirop d'érable
- 1 pincée de sel
- **Sauce:**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1/4 tasse (50 mL) de sirop d'érable
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille

Directions

Step 2:

Mélanger complètement tous les ingrédients dans un mélangeur à vitesse élevée. Le mélange contiendra quelques grumeaux. Laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.

Step 3:

Enduire légèrement d'un corps gras une poêle à frire ou une poêle à crêpes de 10 po (25 cm). Faire chauffer sur feu moyen élevé. Verser environ 1/4 tasse (50 ml) de pâte dans la poêle chaude, l'incliner en faisant des mouvements circulaires afin de couvrir la surface. Cuire la crêpe environ 2 minutes, jusqu'à ce que le fond soit doré. Décoller à l'aide d'une spatule, tourner et poursuivre la cuisson de l'autre côté. Faire glisser dans une assiette, laisser refroidir légèrement avant de plier en triangles.

Step 5:

Faire fondre, dans la même poêle et sur feu moyen, le beurre, le sirop d'érable et la vanille. Cuire en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange commence à peine à bouillonner. Ajouter les crêpes pliées et les faire réchauffer dans la sauce. Servir immédiatement.

Images

