THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes aux épices à citrouille

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	15 mins	12	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de purée de citrouille (pas de la garniture)
- 3 c. à table (45 mL) de beurre, fondu
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation®, régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 2 oeufs
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 1/4 tasse (50 mL) de sirop d'érable
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé (10 mL) de cannelle
- 1 c. à thé (5 mL) de piment de la Jamaïque moulu
- 1/4 c. à thé (1 mL) de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade
- Beurre supplémentaire pour la cuisson

Directions

Step 1:

Remuer au fouet la citrouille, le beurre, le lait évaporé, les œufs, la vanille et le sirop d'érable dans un grand bol. Incorporer le reste des ingrédients, la pâte sera épaisse. Éclaircir avec du lait évaporé supplémentaire si désiré.

Step 2:

Faire fondre 1 c. à table (15 ml) de beurre dans une grande poêle à frire sur feu moyen. Verser 1/4 tasse (50 ml) dans la poêle chaude. Faire cuire jusqu'à ce que la crêpe gonfle et que le dessous soit doré. Retourner et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la crêpe soit bien dorée. Répéter avec le reste de la pâte. Garder chaud au four jusqu'au moment de servir.

Images

