

# Banana Chocolate Chip Pancakes

with Peanut Butter and Crispy Bacon

30 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

## Bust out

Baking sheet, measuring spoons, aluminum foil, spatula, large bowl, parchment paper, 2 small bowls, measuring cups, whisk, large non-stick pan

## Ingredients

	2 Person
All-Purpose Flour	1½ cups
Baking Powder	1 tbsp
Maple Syrup	4 tbsp
Peanut Butter	1½ tbsp
Bacon Strips	100 g
Walnuts, chopped	28 g
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
Milk	237 ml
Brown Sugar	2 tbsp
Egg	1
Banana Sauce	125 ml
Unsalted Butter*	4 tbsp
Salt*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Cook bacon and toast walnuts

- Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet.
- Bake in the **middle** of the oven until crispy and cooked through, 10-12 min.\*\*
- Meanwhile, heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **walnuts** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden-brown, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on them so they don't burn!)
- Transfer to a small bowl.



## Make pancakes

- Heat the same pan (from step 1) over medium-low heat.
- When hot, add **1 tbsp butter** and swirl until melted. Using **¼ cup batter** for **each pancake**, scoop **batter** for **3 pancakes** into the pan. Cook on one side for 2-3 min.
- When bubbles begin to form on a **pancake's** surface, flip with a spatula. Cook until golden-brown, 1-2 min.
- Transfer **pancakes** to a plate and cover with foil to keep warm.
- Repeat with **1 tbsp butter** and **¼ cup batter** per **pancake** until no batter remains.



## Prep pancake batter

- Melt **2 tbsp butter** in a small microwave-safe bowl.
- Whisk together **flour, sugar, baking powder** and **¼ tsp salt** in a large bowl.
- Add **egg, banana sauce, melted butter** and **milk**. Whisk to combine, then stir in **chocolate chips**. (**NOTE:** Don't over-whisk the batter. The batter will appear slightly thick. This creates fluffier pancakes!)



## Finish and serve

- Add **peanut butter** to the same small bowl (from step 2). Microwave for 20 sec, then stir. Microwave for another 30 seconds until completely warmed through. Set aside.
- Divide **chocolate chip banana pancakes** and **bacon** between plates.
- Drizzle **melted peanut butter** and **maple syrup** over top, then sprinkle with **toasted walnuts**.

# Crêpes à la banane et aux pépites de chocolat

avec beurre d'arachides et bacon croustillant

30 minutes

## D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, spatule, grand bol, papier parchemin, 2 petits bols, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes
Farine tout usage	1½ tasse
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Sirup d'érable	4 c. à soupe
Beurre d'arachides	1½ c. à soupe
Tranches de bacon	100 g
Noix de Grenoble, hachées	28 g
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse
Lait	237 ml
Cassonade	2 c. à soupe
Œuf	1
Compote de banane	125 ml
Beurre non salé*	4 c. à soupe
Sel*	

\* Essentiel à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## Cuire le bacon et griller les noix

- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Cuire au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit\*\*.
- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **noix** à la poêle sèche. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer dans un petit bol.



## Faire les crêpes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 1) à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et faire tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. En utilisant **¼ tasse de pâte** pour **chaque crêpe**, former **3 crêpes** dans la poêle. Cuire un côté pendant 2 à 3 min.
- Quand des bulles commencent à apparaître à la surface des **crêpes**, les retourner avec une spatule. Cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Transférer les **crêpes** dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.
- Répéter en utilisant **1 c. à soupe de beurre** et **¼ tasse de pâte** par **crêpe**, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de **pâte**.



## Préparer la pâte à crêpes

- Dans un petit bol allant au micro-ondes, fondre **2 c. à soupe de beurre**.
- Dans un grand bol, mélanger au fouet la **farine**, la **cassonade**, la **poudre à pâte** et **¼ c. à thé de sel**.
- Dans le grand bol, ajouter l'**œuf**, la **compote de banane**, le **beurre fondu** et le **lait**. Mélanger au fouet, puis incorporer les **pépites de chocolat**. (**REMARQUE** : Ne pas trop fouetter la pâte! Une pâte légèrement épaisse donnera des crêpes plus gonflées!)



## Terminer et servir

- Ajouter le **beurre d'arachides** dans le même petit bol (celui de l'étape 2). Chauffer au micro-ondes pendant 20 s, puis remuer. Chauffer à nouveau pendant 30 s, jusqu'à ce que le **beurre d'arachides** soit bien chaud. Réserver.
- Répartir le **bacon** et les **crêpes à la banane et aux pépites de chocolat** dans les assiettes.
- Arroser les **crêpes** de **beurre d'arachides fondu** et de **sirup d'érable**, puis parsemer de **noix de Grenoble grillées**.