

# Crêpes aux noix de Grenoble

avec compote de pommes et bacon

Brunch

30 minutes



Tranches de bacon



Œuf



Pomme Gala



Sirup d'érable



Farine tout usage



Poudre à pâte



Lait



Noix de Grenoble,  
hachées



Cassonade



Canneberges  
séchées

BONJOUR NOIX DE GRENOBLE

*Des noix délicieuses, nutritives et polyvalentes!*

## D'abord

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

Unités de mesure à chaque étape	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, grand bol, grande poêle antiadhésive, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, spatule, papier parchemin, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Œuf	1	2
Pomme Gala	1	2
Sirup d'érable	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Farine tout usage	1 ½ tasse	3 tasses
Poudre à pâte	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait	237 ml	474 ml
Noix de Grenoble, hachées	28 c. à soupe	56 c. à soupe
Cassonade	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sucre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel*		

\* Essentiels 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.

## Nous joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA

1



### Préparer et cuire la compote de pommes

- Éplucher, évider, puis couper la  **pomme**  en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter  **1 c. à soupe**  (2 c. à soupe) de  **beurre** , puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les  **pommes** , les  **canneberges séchées** , la  **cassonade**  et  **2 c. à soupe**  (4 c. à soupe) d' **eau** . Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 4 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les  **pommes**  soient tendres et que l' **eau**  ait été absorbée.
- Retirer la casserole du feu, puis couvrir pour garder chaud.

4



### Cuire le bacon

- Entre-temps, ajouter  **2 c. à thé**  (4 c. à thé) de  **sirop d'érable**  dans un petit bol. Réserver le  **reste du sirop d'érable**  pour servir.
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin, en laissant dépasser sur tous les côtés.
- Disposer les tranches de  **bacon**  en une seule couche sur la plaque à cuisson préparée. Badigeonner le  **bacon**  du  **sirop d'érable**  contenu dans le petit bol.
- Cuire au  **centre**  du four de 10 à 12 min, en interchangeant les plaques à mi-cuisson, jusqu'à ce que le  **bacon**  soit croustillant et entièrement cuit\*\*. ( **CONSEIL**  : Surveiller le sirop d'érable pour ne pas le brûler!)
- Transférer le  **bacon**  dans une assiette, puis couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.

2



### Mélanger la pâte à crêpes

- Dans un grand bol, mélanger la  **farine** , les  **noix de Grenoble** ,  **1 c. à soupe**  (2 c. à soupe) de  **sucre** , la  **poudre à pâte**  et  **¼ c. à thé**  (½ c. à thé) de  **sel** .
- Ajouter l' **œuf**  et le  **lait** , puis bien mélanger en fouettant. Réserver. ( **REMARQUE**  : Pour des crêpes moelleuses, éviter de trop fouetter la pâte.)

5



### Terminer et servir

- Répartir les  **crêpes**  et le  **bacon**  dans les assiettes.
- Couronner les  **crêpes**  d'un  **soupçon**  de  **compote de pommes** .
- Arroser du  **reste**  du  **sirop d'érable** .

3



### Cuire les crêpes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter  **1 c. à soupe**  de  **beurre** , puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Verser la pâte dans la poêle pour  **3 crêpes**  à la fois, en utilisant  **¼ tasse de pâte**  pour chaque crêpe.
- Cuire de 2 à 3 min par côté, en retournant les  **crêpes**  à l'aide d'une spatule dès que des bulles se forment à la surface. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les  **crêpes**  soient dorées. ( **CONSEIL**  : Réduire à feu moyen-doux si les crêpes brunissent trop rapidement.)
- Transférer les  **crêpes**  dans une assiette, puis couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.
- Répéter les étapes avec le  **reste**  de la  **pâte** , en ajoutant  **1 c. à soupe**  de  **beurre**  chaque fois et  **¼ tasse**  de  **pâte**  par  **crêpe** .