HELLO FRESH

Walnut Pancakes

with Apple Compote and Bacon

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, parchment paper, small pot, measuring cups, large non-stick pan, silicone brush, large bowl, whisk, spatula, aluminum foil

Ingredients

	2 Person
Bacon Strips	100 g
Egg	1
Granny Smith Apple	1
Maple Syrup	4 tbsp
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Baking Powder	1 tbsp
Milk	237 ml
Walnuts, chopped	28 g
Brown Sugar	1 tbsp
Dried Cranberries	¼ cup
Unsalted Butter*	4 tbsp
Sugar*	1 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.

1

Cook bacon and prep batter

- Arrange **bacon strips** in a single layer on a parchment-lined baking sheet. Brush **2 tsp maple syrup** over tops. Bake in the **middle** of the oven until crispy and cooked through, 10-12 min.**
- Meanwhile, peel, core, then cut **apple** into ¼-inch pieces.
- Roughly chop **walnuts**.
- Stir together **flour**, **walnuts**, **1 tbsp sugar**, **baking powder** and **½ tsp salt** in a large bowl.
- Add **egg**, **milk** and **¼ cup water**. Whisk to combine, then set aside. (NOTE: Don't over-whisk the batter. Light whisking creates fluffier pancakes!)

2

Cook apple compote

- Heat a small pot over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp butter** and swirl the pot until melted.
- Add **apples**, **cranberries** and **brown sugar**. Cook, stirring often, until **apples** become tender, 3-4 min.
- Remove the pot from heat and set aside to cool.

3

Cook pancakes

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp butter** and swirl the pan until melted.
- Using **¼ cup batter** for **each pancake**, pour **batter** for **two pancakes** into the pan. Cook on one side until bubbles begin to form on **pancake surface**, 1-2 min. Using a spatula, flip and cook other side 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.

4

Finish and serve

- Divide **pancakes** and **bacon** between plates.
- Dollop **apple compote** over **pancakes**.
- Drizzle with **maple syrup**.

Crêpes aux noix de Grenoble

avec compote de pommes et bacon

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes
Tranches de bacon	100 g
Œuf	1
Pomme Granny Smith	1
Sirop d'érable	4 c. à soupe
Farine tout usage	1 ½ tasse
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Lait	237 ml
Noix de Grenoble, hachés	28 g
Cassonade	1 c. à soupe
Canneberges séchées	¼ tasse
Beurre non salé*	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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.

1

Faire cuire le bacon et préparer

- Disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Badigeonner de **2 c. à thé** de **sirop d'érable**. Faire cuire de 10 à 12 minutes au **centre** du four, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.
- Entre-temps, peler, puis évider la **pomme** et la couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, mélanger la **farine**, les **noix**, **1 c. à soupe** de **sucre**, la **poudre à pâte** et **½ c. à thé** de **sel**.
- Ajouter l'**œuf**, le **lait** et **¼ tasse** d'**eau**. Fouetter, puis réserver. (REMARQUE : Ne pas trop fouetter la pâte. Fouetter légèrement donne des crêpes plus mœlleuses!)

3

Faire cuire les crêpes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** et faire fondre en tournoyant. En utilisant **¼ tasse** de **pâte** pour **chaque crêpe**, faire cuire **deux crêpes** dans la poêle. Faire cuire d'un côté de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que des bulles commencent à se former sur la **surface des crêpes**. À l'aide d'une spatule, retourner les **crêpes** et faire cuire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Réserver les **crêpes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.
- Répéter les étapes avec **1 c. à soupe** de **beurre** et **¼ tasse** de **pâte**, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de **pâte**.

2

Faire cuire la compote de pommes

- Faire chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** et faire fondre en tournoyant.
- Ajouter les **pommes**, les **canneberges** et la **cassonade**. Faire cuire de 3 à 4 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **pommes** soient tendres.
- Retirer la casserole du feu et réserver pour faire refroidir.

4

Terminer et servir

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