

# Walnut Pancakes

with Apple Compote and Bacon

30 Minutes

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°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



## Prep and cook apple compote

- Peel, core, then cut **apple** into ¼-inch pieces.
- Heat a small pot over medium-high heat.
- When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl the pot until melted. Add **apples, dried cranberries, brown sugar** and **2 tbsp water**. Bring to a simmer. Simmer, stirring often, until **apples** are tender and **water** is absorbed, 4-6 min.
- Remove the pot from heat, then cover to keep warm. Stir together **flour, walnuts, 1 tbsp sugar, baking powder** and ¼ **tsp salt** in a large bowl. Add **egg** and **milk**, then whisk to combine. Set aside. (**NOTE:** To create fluffy pancakes, avoid over-whisking the batter!)

3



## Bake bacon and prep

- Meanwhile, add **2 tsp maple syrup** to a small bowl. Set **remaining maple syrup** aside for serving.
- Line a baking sheet with parchment paper, leaving overhang on all sides. Arrange **bacon strips** in a single later on the prepared sheet. Brush **maple syrup** from the small bowl over top.
- Bake **bacon** in the **middle** of the oven, rotating sheet halfway through, until crispy and cooked through, 10-12 min.\*\* (**TIP:** Keep an eye on bacon near the end of baking so that the maple syrup doesn't burn!). Transfer **bacon** to a plate, then cover with foil to keep warm.

2



## Cook pancakes

- Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl the pan 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. (**TIP:** Reduce heat to medium-low if pancakes are browning too quickly!)
- Transfer **pancakes** to a plate, then cover with foil to keep warm.
- Repeat with **1 tbsp butter** per batch 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 230 °C (450 °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

\*\* Cuire jusqu'à une température interne d'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



## Préparer et cuire la compote de pommes

- Peler, évider la  **pomme**, puis la couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et fondre en tournant.
- Ajouter les  **pommes**, les  **canneberges**, la  **cassonade** et **2 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 et couvrir pour garder chaud.
- Dans un grand bol, mélanger la  **farine**, les  **noix**, **1 c. à soupe de sucre**, la  **poudre à pâte** et **¼ c. à thé de sel**. Ajouter l' **œuf** et le  **lait**, puis fouetter. Réserver. (**REMARQUE** : Ne pas trop fouetter la pâte pour des crêpes plus moelleuses!)

3



## Cuire le bacon et préparer

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

2



## Cuire les crêpes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et fondre en tournant. En utilisant **¼ tasse de pâte pour chaque crêpe**, cuire **3 crêpes** dans la poêle. Cuire d'un côté de 2 à 3 min.
- Lorsque des bulles commencent à se former à la  **surface des crêpes**, les retourner à l'aide d'une spatule. Cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Réduire à feu moyen-doux si les crêpes dorent trop rapidement!)
- Réserver les  **crêpes** dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.
- Répéter les étapes avec **1 c. à soupe de beurre** et **¼ tasse de pâte pour chaque crêpe**, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de  **pâte**.

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**.