

CRÊPES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Ces délicieuses crêpes sont faciles à préparer pour le brunch de fin de semaine!

Ingrédients

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse (430 ml) de farine tout usage
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 c. à table (15 ml) de sucre granulé
- 2 œufs
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 2 c. à table (30 ml) d'huile de canola

Préparation

CRÊPES | 2

1. Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients secs. -
2. Dans un grand bol, fouetter les œufs un à la fois, battant bien entre chaque ajout. Ajouter le lait et bien mélanger. -
3. Ajouter graduellement les ingrédients secs au mélange d'œufs. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé, puis ajouter l'huile et remuer. -
4. Chauffer une plaque chauffante ou une poêle à feu moyen. Vaporiser d'enduit à cuisson. -
5. Verser une cuillerée de pâte sur la plaque, environ un tiers de tasse (80 ml) à la fois. Cuire jusqu'à ce que de petites bulles commencent à se former sur le dessus des crêpes. Retourner et cuire jusqu'à ce que les crêpes soient dorées. -
6. Servir chaudes avec du sirop d'érable et déguster!