



THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes au citron

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

45 mins 40 mins 16 N/A

Ingredients

- **Crepes :**
- 1 boîte (354 mL) de lait écrémé évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- 4 œufs
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 1/2 c. à thé (2 mL) de beurre, fondu et légèrement refroidi
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de jus de citron
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre

Directions

Step 1:

Mélanger le lait évaporé, les œufs, la farine, l'eau, 1/4 tasse (50 ml) de beurre, le sucre et le sel au mélangeur, au robot ou dans un bol, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et claire. Laisser reposer la pâte à la température ambiante pendant 30 minutes (ceci empêche d'obtenir des crêpes dures).

Step 2:

Faire chauffer une poêle antiadhésive ou à crêpes de 10 po (25 cm) sur feu moyen. Badigeonner de 1/2 c. à thé (2 ml) de beurre. Ajouter environ 1/2 tasse (125 ml) de pâte à la poêle. Incliner la poêle afin d'étendre la pâte et verser l'excès dans le bol afin d'obtenir une crêpe très mince. Faire cuire de 1 1/2 à 2 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit bruni. Tourner la crêpe et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'autre côté soit doré pâle, environ 30 secondes à 1 minute. Si la poêle est petite, le résultat donnera un plus grand nombre de crêpes. Ajuster la quantité de jus de citron utilisé sur chaque crêpe, sinon elles seront trop amères.

Step 3:

Transférer les crêpes sur une surface de travail, en mettant le côté cuit en premier en dessous. Arroser chaque crêpe de 1 c. à table (15 ml) de jus de citron. Saupoudrer de 1 1/2 c. à thé (7 ml) de sucre. Plier chaque crêpe en deux et encore en deux. Saupoudrer de 1/2 c. à thé (2 ml) de sucre.

Les crêpes peuvent être assemblées en même temps. Les garder au chaud en les déposant sur un plateau à l'épreuve de la chaleur dans un four préchauffé à 250 °F (120 °C).

Les crêpes peuvent aussi être farcies de confiture, de fruits ou de crème glacée.

Elles peuvent aussi être préparées la veille et gardées au réfrigérateur en prenant soin de mettre un papier ciré entre chacune et de bien les envelopper ou de les mettre dans un contenant hermétique. Elles peuvent aussi être congelées jusqu'à deux semaines. Les réchauffer au four à 350 °F (180 °C) de 1 à 2 minutes avant de les préparer.

Images

