



CATEGORIE

Déjeuner

QTE DE PERSONNES

2 personnes

TEMPS PREPARATION

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

TOTAL

40 minutes

INGRÉDIENTS :

Garniture aux pommes:

- 2 cuillères à thé de beurre
- 2 pommes coupées en quatre
- 2 cuillères à table de sirop
- 2 tasses de cheddar fort
- 1 tranche de bacon par crêpe

Pour les crêpes, voir la recette

MÉTHODE :

Étape 1 : Préparer les crêpes

Étape 1 : Préparer les pommes

Étape 2 : Dans un poêlon

Étape 3: Verser le sirop

Étape 4 : Mettre une crêpe

Étape 5 : À l'aide d'une spatule
de la crêpe, ajouter une

Étape 6 : Refermer la crêpe

CONSEIL SÉCURITÉ AL

Cuisiner sans gluten avec Cristynn de ma maison à la vôtre



CREPES AUTOMNALE POMMES, FROMAGE, BACON

Niveau de difficulté : moyen

e
rtiers
p d'érable (environ)
râpé ou de Oka l'artisan râpé
êpe

cette dans la section déjeuner

Bon 
Appétit

êpes sans les faire trop épaisses et réserver au four chaud
ommes : peler les pommes et couper en tranches
n, chauffer le beurre à moyen-vif. Ajouter les pommes et cuire environ 5 min
d'érable et mélanger et enrober les pommes. Retirer du feu et réserver au chaud.
pe sur une surface de travail. Parsemer de 2 c. à tab (30 ml) de fromage
grosse cuillère, déposer environ 1/4 t (60 ml) de la garniture aux pommes au centre
tranche de bacon cuite au préalable
êpe et ajouter du sirop d'érable

IMENTAIRE

