

CRÊPES AMÉRICAINES AUX BLEUETS (PANCAKE AUX BLEUETS)



Ingrédients :

2 tasses de farine tout usage non blanchie
2 c. à thé de poudre à pâte
1/4 tasse de sucre
2 oeufs
2 tasses de lait
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 1/4 tasse de bleuets frais ou de bleuets surgelées et décongelés
Beurre, pour la cuisson

Préparation :

Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter le sucre, les oeufs, le lait et la vanille. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Si les bleuets sont frais, les ajouter délicatement à la pâte. S'ils sont décongelés, les ajouter dans la poêle lors de la cuisson des crêpes.

Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, fondre un peu de beurre. Y verser 60 ml (1/4 tasse) de pâte et l'étendre en remuant la poêle pour obtenir une crêpe d'environ 15 cm (6 po) de diamètre. S'il y a lieu, répartir 15 ml (1 c. à soupe) des bleuets décongelés sur

chaque crêpe. Cuire les crêpes 2 minutes de chaque côté. Les réserver au chaud au fur et à mesure.

Servir les crêpes et accompagner de sirop d'érable, si désiré.

Note :

Se congèle