

Soft and Fluffy Pumpkin Pancakes

with Salted Maple Butter

30 Minutes

Start here

Before starting, remove 2 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place to soften.

Bust out

Measuring spoons, small pan, aluminum foil, spatula, 2 large bowls, parchment paper, 2 small bowls, measuring cups, whisk, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Pumpkin Pie Filling	¾ cup
Maple Syrup	4 tbsp
Pumpkin Pie Spice Mix	1 tsp
All-Purpose Flour	1½ cup
Baking Powder	1 tbsp
Pecans	28 g
Egg	1
Milk	237 ml
Brown Sugar	4 tbsp
Unsalted Butter*	6 tbsp
Salt*	

* Pantry items

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.



Candy pecans

- Heat a large non-stick pan over medium heat.
- While the pan heats, place a piece of parchment paper on a plate.
- Measure **1 tbsp water** into a small bowl. Set aside. When the pan is hot, add **pecans**. Toast, stirring often, until light golden-brown, 3-4 min. (**TIP:** Keep your eye on pecans so they don't burn!)
- Add **half the brown sugar** and **measured water**. Season with **salt**. Cook, stirring often, until **sugar** melts and a **caramel-like glaze** coats **pecans**, 30 sec-1 min.
- Remove the pan from heat. Transfer **candied pecans** to the parchment-lined plate.
- Carefully wash the pan clean.



Cook pancakes

- Reheat the same pan (from step 1) over medium-low.
- When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl the pan until melted. (**NOTE:** Do not use softened butter here. Save it for step 4.)
- Using **¼ cup batter** for **each pancake**, scoop **batter** for **2 pancakes** into the pan. Carefully spread **pancake batter** into a ½-inch circle. (**NOTE:** Pancakes will be quite thick.) Cook on one side for 2-3 min.
- When bubbles begin to form on a **pancake's** surface, flip with a spatula. Cook until bottom is golden-brown, 2-3 min.
- Transfer **pancakes** to a plate, then cover with foil to keep warm.
- Continue to cook **pancakes**, two at time, using **1 tbsp butter** and **¼ cup batter** per pancake, until no **batter** remains.



Make pancake batter

- Melt **2 tbsp butter** in a small pan over low heat. (**NOTE:** Do not use softened butter here. Save it for step 4.)
- Whisk together **flour**, **baking powder**, **Pumpkin Pie Spice Mix** and **½ tsp salt** together in a large bowl.
- Whisk together **¾ cup pumpkin pie filling**, **milk**, **egg**, **remaining brown sugar** and **melted butter** in another large bowl. (**TIP:** Use remaining pumpkin pie filling for another creation or freeze it in a ziplock bag for a future use!)
- Add **flour mixture** to the bowl with **pumpkin mixture**. Stir with a spatula until combined.



Make salted maple butter and serve

- Add **2 tbsp softened butter** and **1 tsp maple syrup** to another small bowl. Season with **salt**, to taste, then stir to combine.
- Divide **pumpkin pancakes** between plates.
- Sprinkle **candied pecans** over top.
- Serve **salted maple butter** alongside.
- Drizzle **remaining maple syrup** over top, if desired.

Crêpes douces et moelleuses à la citrouille avec beurre salé à l'érable

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer 2 c. à soupe de beurre du frigo et laisser ramollir dans un endroit chaud.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, petite poêle antiadhésive, papier d'aluminium, spatule, 2 grands bols, papier parchemin, 2 petits bols, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Garniture pour tarte à la citrouille	¾ tasse
Sirop d'érable	4 c. à soupe
Mélange d'épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé
Farine tout usage	1½ tasse
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Pacanes	28 g
Œuf	1
Lait	237 ml
Cassonade	4 c. à soupe
Beurre non salé*	6 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

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.



Caraméliser les pacanes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, recouvrir une assiette de papier parchemin.
- Dans un petit bol, ajouter **1 c. à soupe** d'eau. Réserver. Ajouter les **pacanes** à la poêle chaude. Griller de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pacanes pour ne pas les brûler!)
- Ajouter la **moitié** de la **cassonade** et l'**eau réservée**. **Salier**. Cuire de 30 sec à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve et enrobe les **pacanes** comme un **caramel**.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **pacanes caramélisées** sur l'assiette préparée.
- Laver la poêle avec précaution.



Cuire les crêpes

- Chauffer la même grande poêle à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre**, puis faire tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli; il servira à l'étape 4.)
- En utilisant **¼ tasse** de **pâte** pour **chaque crêpe**, verser **2 portions** dans la poêle. Étendre soigneusement la **pâte** pour former **2** cercles de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. (**REMARQUE** : Les crêpes seront bien épaisses!) Cuire un côté de 2 à 3 min.
- Lorsque des bulles se formeront à la surface des **crêpes**, les retourner avec une spatule. Cuire de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le dessous soit doré. Transférer dans une assiette, puis couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.
- Continuer la cuisson des **crêpes**, 2 à la fois, en utilisant **1 c. à soupe** de beurre pour chaque poêlée, jusqu'à épuisement de la **pâte à crêpes**.



Faire la pâte à crêpes

- Dans une petite poêle, fonde **2 c. à soupe** de **beurre** à feu doux. (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli; il servira à l'étape 4.)
- Dans un grand bol, fouetter la **farine**, la **poudre à pâte**, les **épices pour tarte à la citrouille** et **½ c. à thé** de **sel**.
- Dans un autre grand bol, fouetter **¼ tasse** de **garniture pour tarte à la citrouille**, le **lait**, l'**œuf**, le **reste** de la **cassonade** et le **beurre fondu**. (**CONSEIL** : Utiliser le reste de la garniture dans une autre recette ou la congeler dans un sac à glissière pour une future création!)
- Dans le bol contenant le **mélange de garniture à la citrouille**, ajouter le **mélange de farine**. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.



Faire le beurre salé à l'érable et servir

- Dans un autre petit bol, ajouter **2 c. à soupe** de **beurre ramolli** et **1 c. à thé** de **sirop d'érable**. **Salier**, au goût, et mélanger.
- Répartir les **crêpes à la citrouille** dans les assiettes.
- Parsemer de **pacanes caramélisées**.
- Servir le **beurre salé à l'érable** en accompagnement.
- Arroser du **reste** du **sirop d'érable**, si désiré.