

# Pancakes aux noix de Grenoble

avec compote de pommes et bacon

Brunch

30 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Tranches de bacon



Œuf



Pomme Gala



Sirup d'érable



Farine tout usage



Poudre à pâte



Lait



Noix de Grenoble, hachées



Cassonade



Canneberges séchées

BONJOUR NOIX DE GRENOBLE

*Des noix délicieuses, nutritives et polyvalentes!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, papier d'aluminium, spatule, papier parchemin, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Œuf	1	2
Pomme Gala	1	2
Sirop d'érable	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Farine tout usage	1 ½ tasse	3 tasses
Poudre à pâte	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait	237 ml	474 ml
Noix de Grenoble, hachées	28 g	56 g
Cassonade	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



### 1 Préparer et cuire la compote de pommes

- Éplucher, évider, puis couper la  **pomme**  en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter  **1 c. à soupe**  (2 c. à soupe) de  **beurre** , puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les  **pommes** , les  **canneberges séchées** , la  **cassonade**  et  **2 c. à soupe**  (4 c. à soupe) d' **eau** . Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 4 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les  **pommes**  soient tendres et que l' **eau**  ait été absorbée.
- Retirer la casserole du feu, puis couvrir pour garder chaud.



### 4 Terminer et servir

- Répartir les  **pancakes**  et le  **bacon**  dans les assiettes.
- Couronner les  **pancakes**  d'un  **soupçon**  de  **compote de pommes** .
- Arroser du  **reste**  du  **sirop d'érable** .

Le souper, c'est réglé!



### 2 Cuire les pancakes

- Dans un grand bol, mélanger la  **farine** , les  **noix de Grenoble** ,  **1 c. à soupe**  (2 c. à soupe) de  **sucre** , la  **poudre à pâte**  et  **¼ c. à thé**  (½ c. à thé) de  **sel** . Ajouter l' **œuf**  et le  **lait** , puis bien mélanger en fouettant. Réserver. ( **REMARQUE**  : Pour des crêpes moelleuses, éviter de trop fouetter la pâte.)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter  **1 c. à soupe**  de  **beurre** , puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. Verser la pâte dans la poêle pour  **3 pancakes**  à la fois, en utilisant  **¼ tasse**  de  **pâte**  pour  **chaque pancake** .
- Cuire de 2 à 3 min par côté, en retournant les  **pancakes**  à l'aide d'une spatule dès que des bulles se forment à la surface.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les  **pancakes**  soient dorés. ( **CONSEIL**  : Réduire à feu moyen-doux si les pancakes brunissent trop rapidement.)
- Transférer les  **pancakes**  dans une assiette, puis couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.
- Répéter les étapes avec le  **reste**  de la  **pâte** , en ajoutant  **1 c. à soupe**  de  **beurre**  chaque fois et  **¼ tasse**  de  **pâte**  par  **pancake** .



### 3 Cuire le bacon et préparer

- Entre-temps, ajouter  **2 c. à thé**  (4 c. à thé) de  **sirop d'érable**  dans un petit bol. Réserver le  **reste**  du  **sirop d'érable**  pour servir.
- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin, en laissant dépasser sur tous les côtés.
- Disposer les  **tranches de bacon**  en une seule couche sur la plaque à cuisson préparée. Badigeonner le  **bacon**  du  **sirop d'érable**  contenu dans le petit bol.
- Cuire au  **centre**  du four de 10 à 12 min, en interchangeant les plaques à mi-cuisson, jusqu'à ce que le  **bacon**  soit croustillant et entièrement cuit\*\*. ( **CONSEIL**  : Surveiller le  **bacon**  pour ne pas le brûler!)
- Transférer le  **bacon**  dans une assiette, puis couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.