

Crêpes minces

Ingrédients (4 portions) :

2 œufs

1 tasse et demie de lait

1 tasse de farine

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à thé d'essence de vanille

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de beurre

Préparation :

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel.

Ajouter les œufs, le lait ainsi que la vanille.

Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans une poêle, faire fondre le beurre.

Faire dorer une crêpe à la fois.

Servir avec des fruits, de la cassonade et du sirop d'érable.

Clafoutis aux cerises

Ingrédients (8 portions)

3 œufs tempérés

3/4 de tasse de sucre

1 cuillère à thé d'essence de vanille

1/4 de cuillère à thé de sel

3/4 de tasse de farine tout usage

1 tasse de crème 35 %

1 tasse de lait

36 cerises noires fraîches dénoyautées

Préparation

Placer la grille au centre du four.

Préchauffer le four à 350°F.

Beurrer et saupoudrer de sucre un moule rond d'environ 10 pouces de diamètre.

Dans un bol, mélanger au fouet les œufs, le sucre, la vanille et le sel.

Ajouter la farine.

Incorporer la crème et le lait jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser le mélange dans le moule et répartir les cerises.

Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.

Laisser refroidir sur une grille.

Servir tiède avec de la crème glacée à la vanille.

Pouding chômeur

Ingrédients (6 portions) :

Sirop

1 tasse et demie de sirop d'érable

$\frac{3}{4}$ de tasse d'eau

2 cuillères à thé de beurre

Gâteau

1 tasse de farine

1 cuillère à thé et demie de poudre à pâte

$\frac{1}{2}$ cuillère à thé de sel

$\frac{1}{3}$ de tasse de lait

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre

1 cuillère à soupe de graisse

1 œuf

Préparation :

Préchauffer le four à 350 °F.

Mélanger le sirop d'érable et l'eau. Faire bouillir.

Retirer du feu et ajouter le beurre. Réserver.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel ensemble.

Dans un autre bol, battre l'œuf avec le sucre et la graisse.

Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait.

Étendre le mélange dans un moule graissé.

Verser le sirop sur le mélange.

Cuire au four pendant 35 minutes.

Sucre à la crème

Ingrédients

1 tasse et demie de crème 35 %

3 tasses de cassonade

1/2 tasse de beurre non salé

3 tasses de sucre en poudre

Préparation :

Étendre une feuille de papier parchemin dans un moule carré 8 x 12.

Dans un chaudron, mélanger le beurre, la cassonade et la crème. Porter à ébullition.

Baisser le feu et continuer à faire bouillir pendant 6 minutes.

Retirer du feu.

Ajouter le sucre en poudre et bien mélanger afin d'obtenir un mélange homogène.

Verser dans le moule.

Couvrir et réfrigérer pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Démouler et couper en petits morceaux.