

## Crêpes aux patates douces de Kitchen Stories et Bosch

**Difficulté : Facile**

**Préparation : 15 minutes**

**Ingrédients :**

- 1 patate douce
- 2 œufs
- 1/2 tasse de lait
- 2 c. à table de beurre non salé
- 1 2/3 tasse de farine
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1 tasse de bleuets
- 1/4 tasse d'éclats de fèves de cacao
- sel
- huile végétale (pour frire)
- pacanes (pour servir)
- sirop d'érable (pour servir)



**Ustensiles :**

mélangeur à main avec fouets, bol, poêle à frire, spatule

**Étapes :**

1. Retirer la chair d'une patate douce cuite. Mettre dans un bol avec les œufs et mélanger à l'aide d'un mélangeur à main à basse vitesse. Ajouter le lait et le beurre fondu et bien mélanger.
2. Ajouter la farine, la poudre à pâte et une pincée de sel. Mélanger à nouveau jusqu'à ce que ce soit lisse.
3. Faire chauffer de l'huile dans une poêle à feu moyen. Faire cuire le mélange à crêpes par cuillerées et parsemer de bleuets et d'éclats de fèves de cacao. Tourner après environ 3 minutes ou jusqu'à ce que la crêpe soit dorée, et faire cuire l'autre côté pendant la même durée. Répéter jusqu'à ce que tout le mélange soit cuit. Servir les crêpes avec des pacanes et du sirop d'érable. Savourez!