

NIVEAU

●●○

TEMPS DE PREPARATION

30 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

POUR 8 PERSONNES

POUR L'APPAREIL A PANCAKES

500g de farine
60g de sucre semoule
4 œufs
2 sachets de levure
130g de beurre
2 pincées de sel
60 cl de lait

POUR LA GARNITURE

Sirop d'érable
Fruits au choix
Miel
Confiture au choix

Pancakes

1 - Préparer l'appareil :

Faire fondre le beurre, dans une casserole ou dans un bol au micro-ondes.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre, puis creuser un puits.

Ajouter ensuite les œufs entiers et mélanger l'ensemble au fur à mesure à l'aide d'un fouet.

Incorporer le lait et délayer au fur à mesure à l'aide d'un fouet pour éviter la formation de grumeaux ; La pâte doit être lisse et parfaitement homogène.

Terminer de beurre fondu.

Laisser reposer la pâte pendant 1h au réfrigérateur.

2 - Cuire les pancakes :

Dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse, verser un peu d'appareil à l'aide d'une louche sur de 10 cm de diamètre environ.

Cuire à feu moyen pendant 20 à 30 secondes et retourner à l'aide d'une spatule.

Cuire à nouveau l'autre face jusqu'à obtenir une belle coloration uniforme.

Débarrasser dans une assiette le premier côté coloré au-dessus.

Réserver au chaud et déguster.



ASTUCES / CONSEILS

- Vous pouvez accompagner vos pancakes de miel ou de confitures de votre choix.
- Vous pouvez ajouter du beurre noisette dans votre appareil ; Celui-ci doit être froid.