

**RECETTE PROPOSEE PAR**

**Timothée MERCIER**  
2<sup>e</sup>BTS MHR option B

**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.