



Les pancakes amande - nougat

Recette pour 8 crêpes. Préparation : 5 min. Repos : 1h. Cuisson : 8 x 4 min.

Ingrédients

Oeuf : 1
Lait d'amande : 20 cl (= 200 g)
Crème liquide : 10 cl
Beurre, mou : 30 g
Sucre en poudre : 25 g
Farine : 125 g
Levure chimique : 1 c. à.c.
Crème de nougat : 100 g
Lait d'amande : 5 cl (= 50 g)

Beurre pour la petite poêle

Réalisation

1. Séparer le jaune et le blanc de l'œuf.
2. Ajouter au jaune d'œuf le lait d'amande, la crème liquide puis le beurre mou et mélanger.
3. Incorporer les poudres : le sucre, la farine et la levure, en les saupoudrant afin d'éviter les grumeaux. Mélanger soigneusement pour une pâte onctueuse et lisse.
4. Battre le blanc d'œuf en neige ferme. Le mêler doucement au reste, sans casser les blancs. La préparation obtenue doit être moelleuse et mousseuse.
5. Couvrir d'un linge la jatte contenant la préparation, et laisser lever durant 1 heure au moins à température ambiante.
6. Après la levée, beurrer la petite poêle à pancake et faire chauffer à feu doux.
7. Quand elle est prête, déposer une louchette de pâte liquide afin que la préparation fasse environ 1 cm d'épaisseur. Quand la surface du pancake n'est plus liquide, retourner à la spatule et laisser cuire cette seconde face peu de temps.
- attention à ne pas faire cuire à feu trop fort ! De plus, il faudra sans doute beurrer à nouveau votre petite poêle entre 2 cuissons, avec une pointe de couteau de beurre -
8. Faire fondre la crème de nougat avec le lait d'amande dans une petite casserole, à feu doux. Bien mélanger et lisser, et en napper les pancakes aussitôt !

Matériel

une petite poêle à pancake
une grande jatte
une petite jatte
un batteur avec fouets à neige
une balance ménagère
une petite casserole



Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com

Pancakes au lait d'amande et au coulis de nougat