



Les pancakes

Recette pour 8 pancakes. Préparation : 10 min. Repos : 1 h. Cuisson : 3 min par pancake.

Ingrédients

Farine : 125 g
Sucre en poudre : 25 g
Levure chimique : 1 c.à c.
Beurre : 30 g
Oeuf : 1
Lait : 20 cl
Crème liquide : 10 cl

Beurre pour la petite poêle

Matériel

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



Réalisation > la pâte à pancakes

1. Faire un puits avec la farine, le sucre en poudre et la levure chimique en son centre.
2. Séparer le jaune et le blanc de l'oeuf.
3. Ajouter aux poudres le jaune d'oeuf, puis le beurre mou, le lait et enfin la crème liquide. Bien mélanger le tout afin que la pâte soit lisse.
4. Battre le blanc d'oeuf 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.

Réalisation > la réalisation

6. Après la levée, beurrer la petite poêle à pancake et faire chauffer à feu doux. Quand elle est prête, déposer une louchette de pâte liquide afin que la préparation fasse environ 1 cm d'épaisseur. Quand les bords du pancake commencent à être cuits, retourner à la spatule.

- attention à ne pas faire cuire à feu trop fort ! De plus, il faudra peut-être beurrer à nouveau votre petite poêle entre 2 cuissons -

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com