

PANCAKES Maisons

Il vous faut :

200 g de farine

25 cl de lait

2 gros œufs

60 /70 gr de beurre fondu

2 cuillères à soupe de sucre en poudre (+ ou – en fonction de vos goûts)

1 sachet de levure chimique

2 pincées de sel

.....

Séparez les blancs d'œuf des jaunes...

Montez les blancs en neige avec 1 pincée de sel

Dans le bol du robot ou un saladier, mettez 1 pincée de sel, puis ajoutez la farine, la levure, les 2 jaunes d'œufs, le beurre fondu, mélangez en ajoutant peu à peu le lait jusqu'à obtention d'une belle pâte onctueuse...

Incorporez délicatement les blancs au reste de la pâte.

Faites bien chauffer votre poêle, puis versez au centre une petite louche de pâte que vous allez délicatement étaler en rond avec le dos de la louche au diamètre que vous souhaitez pour vos pancakes (la pâte étant relativement épaisse elle ne va s'étaler comme le ferait la pâte à crêpe...

Au bout d'une petite minute, des petits trous apparaissent à la surface, il est temps de retourner le pancake...

Retournez-le pour le faire cuire de l'autre côté encore environ une minute (tout dépend de l'épaisseur de votre pancake...)

Réservez-les au fur et à mesure sur une assiette couverte d'un papier alu

Servez avec de la confiture, du miel, du sirop d'érable, etc...

Et bon appétit bien sur