

Recette pancakes

Un pancake est un type de crêpe épaisse de petit diamètre, servie habituellement au petit-déjeuner en Amérique du Nord.

INGREDIENTS

- Farine : 250g
- Beurre : 50g
- Lait : 40cl
- Sucre vanillé : 1 sachet
- Sucre : 75g
- Oeufs : 2
- Levure : 3 cuillères à café
- Sel : 1 pincée



1ERE ETAPE

Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel.

2EME ETAPE

Creusez un puits, ajoutez les oeufs, le beurre fondu et un peu de lait puis travaillez la pâte.

3EME ETAPE

Mouillez progressivement avec le reste du lait jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.

4EME ETAPE

Faites cuire les pancakes dans une petite poêle beurrée bien chaude. Versez une demi-louche de préparation et faites cuire 2 à 3 minutes le temps que des bulles se forment à la surface. Retournez et faites cuire 2 minutes sur l'autre face.

5EME ETAPE

Dégustez !

