

Pancakes



Ingrédients pour 10 pancakes :

- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 150ml de lait
- 150g de farine
- 30g de sucre
- 1/2 sachet de levure

Si c'est possible, préparez la pâte la veille et laissez-la reposer toute une nuit au frigo.

Commencez par séparer le blanc des jaunes d'œufs puis montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Gardez-les de côté pour la suite.

Mélangez ensemble, le lait, les jaunes d'œufs, la farine, le sucre et la levure jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajoutez ensuite délicatement à ce mélange les blancs battus en neige à l'aide d'une maryse.

Laissez reposer si possible une nuit au réfrigérateur.

Versez une petite louche de pâte dans une poêle beurrée bien chaude. Lorsque des petites bulles apparaissent et que la pâte est juste prise, retournez le pancake pour terminer la cuisson.

Les pancakes se servent traditionnellement avec du sirop d'érable mais vous pouvez aussi les manger avec de la confiture, du miel, du salidou, etc.

Ce matin je les ai dégusté avec du coulis de framboise, c'était un vrai délice !!!