

Pancakes à la crème de marrons

et pépites de chocolat



Pour 12 pancakes

Préparation : 15 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 24 minutes

- 200 g de farine
- 2 œufs (calibre moyen)
- 225 g de lait concentré non sucré
- 20 g de sucre semoule
- 140 g de crème de marrons
- 30 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)
- 2 c à soupe de pépites de chocolat

Matériel :

- 2 saladiers
- 1 poêle à blinis ou un multi crêp-party

Dans un premier saladier, mélangez au fouet les œufs, le lait concentré non sucré, la crème de marrons et le rhum.

Dans un second saladier, mélangez la farine et la levure tamisées, le sel, le sucre et le beurre fondu.

Versez progressivement le contenu du premier saladier en mélangeant à l'aide d'un fouet pour obtenir une préparation lisse.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Faites chauffer une petite poêle à blinis ou un multi crêp-party.

Versez une louche de pâte et étalez la pâte avec l'arrondi de la louche.

Répartissez quelques pépites de chocolat et laissez cuire 1 minute.

Retournez les pancakes et poursuivez la cuisson encore 1 minute.

A déguster tièdes.