

## Pancakes au citron et au pavot



*(pour 4 personnes)*

*130 g de farine  
jus et zeste d'1/2 citron jaune  
2 cc d'extrait de citron  
2 cc de levure  
2 cs de sucre  
30 g de beurre salé fondu  
10 cl de lait  
1 œuf*

Tamisez la farine avec la levure et le sucre. Mélangez.

Dans un grand saladier, battez le lait avec le beurre fondu et l'œuf. Ajoutez la farine et mélangez de façon à ce que les ingrédients soient juste amalgamés. Si la pâte vous paraît trop dense, ajoutez quelques cuillerées de lait.

Faites chauffer une poêle anti-adhésive a feu moyen et mettez-y un peu d'huile. Versez de petites louches de pâte. Lorsque de petites bulles se forment à la surface et que le dessus est doré, retournez les pancakes. Faites dorer de l'autre côté puis réservez au chaud.

Servez-les beurrés et accompagnés de sirop d'érable.