

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PANCAKES A LA BUTTERNUT

Pour environ 20 pancakes :

150g farine T.45 - 1/2 càs sel fin - 2 oeufs - 20cl lait - 5cl huile neutre (pour moi huile de pépins de raisin) - 300g purée de butternut - 12g levure chimique -

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sel. Dans un autre, battre les oeufs puis ajouter l'huile et le lait. Mélanger. Verser le contenu du 1er saladier dans le mélange aux oeufs. Fouetter. Ajouter la purée de butternut. Mélanger. Laisser reposer 15 minutes. Huiler légèrement à l'aide d'un pinceau en silicone les formes dans la poêle. Chauffer. Verser une petite louche de pâte dans chacune. Laisser cuire à feu doux jusqu'à formation de bulles. Retourner à l'aide d'une spatule coudée en inox. Laisser cuire encore 1 à 2 minutes. Réserver sur un plat, maintenir au chaud jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr