



Cuisine et  
dépendances

## Pancakes au chocolat



*Le livre d'or du chocolat : j'avais craqué sur ce livre l'année dernière en faisant mes achats de Noël. Pas loin de 700 pages, des superbes photos à chaque contre-page, des recettes simples, des plus sophistiquées, des grands classiques ou des recettes plus originales, avec même un chapitre très sympa sur le chocolat dans les plats salés. Ce n'était pas vraiment dans la liste des cadeaux prévus mais comme charité bien ordonnée commence par soi-même, je me le suis offert ^\_^ . J'ai déjà testé plusieurs recettes mais j'ai été un peu déçue : à se demander si elles ont vraiment été testées. Bizarre, les photos ne correspondent pas aux recettes si on suit la réalisation indiquée. Je m'en suis un peu mieux tirée avec ces pancakes au chocolat que je partage aujourd'hui, assez simples à réaliser et bienvenus pour la chandeleur.*

Ingrédients (pour 6 grands pancakes ou une vingtaine de mini-pancakes) :

- 120 g de farine
- 15 g de cacao pur (Van Houten)
- 1 oeuf
- 55 g de sucre
- 150 ml de lait
- 75 cl de lait ribot (lait fermenté)
- 30 g de beurre
- 1 cuil à soupe d'huile
- 1 pincée de levure chimique

Préparation :

Tamiser la farine, le cacao, la levure et le sucre dans une terrine.

Faire fondre le beurre. Battre l'oeuf en omelette, verser le lait et le lait-ribot (on peut faire le lait fermenté soi-même en versant une cuil de jus de citron dans le lait pour le faire cailler durant une quinzaine de minutes). Incorporer le beurre fondu.

Verser les ingrédients liquides sur la farine en fontaine. Incorporer progressivement la farine au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Entreposer la pâte au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes pour qu'elle épaississe.

Ajouter progressivement le lait pour obtenir une pâte épaisse mais souple.

Huiler une poêle anti-adhésive, essuyer le surplus avec un papier absorbant. Porter sur feu moyen. Verser une peu de pâte sur la poêle chaude pour former un pancake d'environ 8-10 cm de diamètre. Cuire à feu moyen quelques minutes. Lorsque de petites bulles apparaissent et que les bords du pancake se décollent, retourner et laisser cuire sur l'autre face 1 à 2 minutes de plus.

On peut aussi faire cuire ces pancakes dans un emporte-pièce spécial pour la cuisson pour leur donner uen forme particulière (conseillé dans le livre mais je n'avais que des emporte-pièces en plastique chez moi).

Servir les pancakes aussitôt, natures ou avec de la confiture.

Le 05 Février 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/02/05/index.html>