



Pancakes et cocktail tagada

Pour 25 pancakes de 6 à 8 centimètres de diamètre.

1 œuf entier 220 g de lait 170 g de farine 5 g sucre ½ cuillère à café de sel 20 g d'huile 1 sachet de levure chimique	1 cul de poule 1 fouet 1 poêle
--	--------------------------------------

Dans un cul de poule, avec la farine et la levure, faites un puit au milieu duquel vous incorporez l'œuf.

Diluez à l'aide du lait et de l'huile, ajoutez le sucre et le sel et fouettez.

Faites chauffer une poêle à crêpes et à l'aide d'une petite louche formez de petites galettes de 6 à 8 centimètres de diamètre (4 par poêle)

Dès que les petites bulles éclatent, retournez-les pour les faire dorer sur les 2 faces.

Napez de sirop d'érable, miel ou confiture.

Régalez-vous !

Pour 1 cocktail

3 fraises tagada sirop de grenadine 1 clémentine jus d'orange sucre	1 verre 1 couteau 1 paille
---	----------------------------------

Découpez la clémentine en rondelles de 5 millimètres d'épaisseur.

Décorez le verre en le cerclant de sucre : prenez 2 petites assiettes.

Dans l'une, mettez un fond de sirop et dans l'autre du sucre : plongez le verre dans la première puis la deuxième assiette.

Au fond du verre, déposez les 3 fraises, arrosez-les de sirop de grenadine, et « fermez » avec une rondelle de clémentine.

Versez le jus d'orange et plongez-y une paille, puis à l'aide de la paille « dégoupillez la rondelle : le cocktail se mélange.

Régalez-vous !