



Recette des pancakes

pour 4 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 30 g de sucre
 - 2œufs
- 1 sachet de levure
- 65 g de beurre fondu
 - une pincée de sel
 - 30 cl de lait
- un peu d'huile (pour la cuisson)

Matériel

- une balance
- un verre doseur
- une poêle
- un fouet
- un bol
- un saladier
- une petite louche
- une spatule
- du papier ménage pour huiler la poêle

Recette :

Mélanger la farine, la levure, le sucre et la pincée de sel dans un saladier.

Faire un puits et ajouter les œufs. Remuer en incorporant petit à petit la farine.

Ajouter le beurre fondu . Ajouter le lait.

Remuer avec le fouet jusqu'à obtenir une pâte fluide (petite astuce : s'il y a des grumeaux, utiliser un petit mixer plongeur pour les éliminer) .

Cuire dans une poêle légèrement huilée les pancakes en petits tas, une minute sur chaque face.

Réserver.

Bon appétit,
Mathieu et Loïc

