

Les pancakes de Patachou.... Ou presque



Ingrédients

- 250 g de farine
- 40 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 10 g de levure chimique
- 4 oeufs
- 300 ml de lait (entier pour moi)

Faire tiédir le lait.

Dans un saladier, fouetter le sucre, les œufs et le sel, puis ajouter la farine et la levure. Fouetter en essayant de supprimer un maximum de grumeaux.

Verser le lait tout en fouettant jusqu'à ce que les grumeaux aient disparu.

Laisser la pâte reposer au moins une heure ou deux. Personnellement, je la fais la veille.

Pour la cuisson, c'est super simple : avec un pinceau, étaler un peu d'huile sur une poêle (à pancakes ou pas), verser une louche de pâte et attendre que des bulles d'air se forment à la surface.

Retourner le pancake, laisser chauffer quelques instants et servir bien chaud, avec de la pâte à tartiner, de la confiture, de la gelée de myrtilles, du sirop d'érable ou du caramel au beurre salé....