

Pancakes gourmands



Pour environ une douzaine de pancakes :

- 200g de farine
- 15g de sucre OU 2 càs de sirop d'érable
- 1 sachet et demi de levure chimique
- 310mL de lait
- 1 oeuf
- 30g de beurre

1. Versez la farine, le sucre, la levure et une pincée de sel dans un saladier. (Mon petit truc en plus c'est d'ajouter un petit peu de cannelle).
2. Dans un second saladier mélangez le lait, l'œuf, le beurre fondu et le sirop d'érable si vous n'avez pas utilisé du sucre en poudre.
3. Ajoutez le mélange « liquide » au mélange « sec » avec un fouet sans trop insister. Ce n'est pas grave s'il y a des grumeaux !!
4. Laissez reposer au frais pendant 15 minutes.
5. Quand la pâte a fini de reposer, préchauffez votre poêle. Petite suggestion : si vous souhaitez de beaux pancakes bien gonflés, ne remuez surtout plus la pâte !
6. Avant de déposer votre première louche, vous pouvez ajouter un peu d'huile de coco (ou tout autre type de matière grasse) pour ne pas que vos pancakes accrochent.
7. Versez une louche dans la poêle selon la taille de pancake désirée. N'y touchez plus et retournez le lorsque des bulles commencent à se former à la surface. Quand votre pancake est d'une belle couleur de chaque côté vous pouvez le réserver sur une assiette et le recouvrir d'un torchon propre afin d'en préserver la chaleur. Puis procédez ainsi de suite !
8. Régalez-vous et agrémentez des garnitures de votre choix (fruits frais, chocolat, sirop d'agave...).

Bonne dégustation ♥

