

- PANCAKES MARGE SIMPSON -



QUANTITE
10 PANCAKES



PREPARATION
5 MINUTES



REPOS
1H



CUISSON
1/2 MINUTES

INGREDIENTS:

POUR LA PÂTE

- 150G DE FARINE
- 30G DE SUCRE
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 1/2 SACHET DE LEVURE CHIMIQUE
- 1 PINCÉE DE SEL
- 200 ML DE LAIT
- 20G DE BEURRE FONDU
- 2 PETITS OEUFS

LA GARNITURE

- SIROP D'ÉRABLE
OU BEURRE FONDU
- FRUITS ROUGES FRAIS
- BANANE



PRÉPARER LA PÂTE

CASSER LES OEUFS EN SÉPARANT LE BLANC DU JAUNE. DANS UN SALADIER, MONTER LES BLANCS D'OEUFS EN NEIGE. FAIRE FONDRE LE BEURRE. DANS UN 2ÈME SALADIER, MÉLANGER: LA FARINE, LE SUCRE, LE SUCRE VANILLÉ, LE SEL ET LA LEVURE CHIMIQUE. FAIRE UN PUIITS AU CENTRE DU SALADIER ET VERSER LE LAIT TIÈDE AU FUR ET À MESURE. INCORPORER ENSUITE LE BEURRE FONDU PUIS LES BLANCS D'OEUFS BATTUS EN NEIGE. TERMINER EN ASSOCIANT LE TOUT AVEC LES JAUNES D'OEUFS. MÉLANGER JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE LISSE ET HOMOGENE. LAISSER REPOSER (1H MINIMUM)

CUISSON DES PANCAKES

BEURRER UNE PETITE POÊLE GÉNÉREUSEMENT AVEC DU PAPIER ABSORBANT. UTILISEZ UN FEU DOUX ET VEILLENZ À CE QUE LA POÊLE SOIT BIEN CHAUDE AVANT DE VERSER LA PÂTE. POUR CHAQUE PANCAKE, VERSER 2 À 3 CUIL. À SOUPE (1 LOUCHE).

FAIRE CUIRE JUSQU'À CE QUE LA SURFACE COMMENCE À FAIRE DE LÉGÈRES BULLES, (ENVIRON 1 MINUTE).

RETOURNER DÉLICATEMENT AVEC UNE SPATULE, ET FAIRE CUIRE L'AUTRE CÔTÉ JUSQU'À CE QUE LA COULEUR DEVIENNE DORÉE (1 À 2 MINUTES SUPPLÉMENTAIRES.).

AJOUTER LA GARNITURE

AJOUTER LA GARNITURE SELON VOS ENVIES. ICI ON UTILISE DU SIROP D'ÉRABLE, DES FRAISES, DES FRAMBOISES ET DES BANANES COUPÉES EN RONDELLES.