



Pancakes

NOMBRE DE CONVIVES: 4

PREPARATION: 10 MIN (+ 30)

CUISSON: 15 MIN

Ingredients

Farine T65 Bio: 300g

Oeuf bio: 2

Lait: 350 ml

Beurre d'Isigny: 50g

Levure chimique: 2 sachets

Sucre: 50g

Sel fin de Guérande: 3g (1/2 c à café)

Options Gourmandes:

Rhum brun: 2cl (20g)

Gousse vanille bourbon: 1/2



Réalisation

Fondre le beurre avec le lait, laissez tiédir.

Déposez la farine dans un saladier avec le sel, le sucre, la levure.

Versez et mélangez lait-beurre tiède sur le mélange précédent.

Ajoutez les œufs (déjà battus), le rhum et la vanille.

Mélangez et réservez à T°C ambiante 30min.

Cuisson

Mettre en chauffe la poêle, huilez légèrement.

Versez la pâte en petit tas rond à l'aide d'une petite louche

Retournez le pancake dès l'apparition de petites bulles.

Cuire 1 min jusqu'à coloration dorée.

Déposez les pancake sur une grille au four à 50°C.

Astuce gourmande:

Congelez vos pancakes pour vos goûters imprévus.

Accompagnements:

Pâtes à Tartiner noisette chocolat

Origine Gourmande

Confiture de cassis, framboise

ou myrtille

Vin:

Maury Grenat 2020 Lafage