

Les Pancakes de Cyril Lignac

Pour environ 15 pancakes

Préparation : 10 min - Repos : 30 min - Cuisson : 3 min

Ingrédients :

- 2 œufs
- 50g de beurre demi-sel
- 35cl de lait
- 300g de farine
- 50g de sucre en poudre
- 2 sachets de levure chimique
- Huile



Ustensiles spécifiques : un saladier, un fouet, une casserole et une poêle.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mélanger la farine, la levure et le sucre dans un saladier.
- Faire fondre le beurre dans le lait légèrement tiédi et verser sur le mélange précédent.
- Ajouter les œufs légèrement battus et mélanger au fouet à main pour obtenir une pâte à crêpe épaisse.
- Laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
- Chauffer une grande poêle à revêtement antiadhésif, la badigeonner d'huile et y déposer une petite louche de pâte par pancake.
- Cuire 1 minute environ et retourner les pancakes lorsque de petites bulles commencent à se former à la surface. Laisser dorer le second côté et servir les pancakes sans attendre.
- A déguster traditionnellement beurrés ou nappés de sirop d'érable, de sucre, de miel ou de confitures. Faites-vous plaisir !

Bon appétit !!!!