

Banana Pancakes

Pour 6 pancakes

Préparation : 5 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 100g de banane mûre
- 1 œuf
- 40g de farine
- 15g de lait
- 1/2 cc de levure chimique
- Huile neutre



Ustensiles spécifiques : 1 cul-de-poule, 1 fouet, 1 fourchette, 1 louche, 1 poêle et 1 spatule haute température.

Réalisation :

- Ecraser la banane à la fourchette.
- Ajouter l'œuf et mélanger le tout.
- Ajouter la farine et la levure. Mélanger.
- Ajouter le lait. Fouetter le tout.
- Mettre un filet d'huile dans la poêle et faire chauffer.
- Verser une petite louche de préparation dans la poêle.
- A l'apparition de petits trous d'air dans la pâte, retourner et poursuivre quelques instants la cuisson.
- Réserver sur une assiette et déguster !

Bon appétit !