

Pancakes moelleux

par Cecilecooks



Réalisation : 5 minutes (hors temps de cuisson)

Cuisson : 2 minutes par pancakes

Quantité : pour une quinzaine de pancakes de 10 cm de diamètre

Ingrédients :

350 gr de lait

50 gr de beurre

2 œufs

300 gr de farine

2 sachets de levure chimique

50 gr de sucre

Procédé :

La pâte

1 - Tiédir le lait. Ajouter le beurre au lait pour qu'il fonde.

2 - Mélanger la farine, le sucre et la levure. Battre légèrement les deux œufs.

3 - Ajouter le lait+beurre et les œufs au mélange farine+sucre+levure. Mélanger au fouet mais le moins possible.

Attention : s'il reste des grumeaux ce n'est pas très grave.

4 - Laisser la pâte reposer à température ambiante pour 30 minutes minimum.

5 - Beurrer et chauffer une poêle sur feu moyen. Déposer de la pâte à pancake avec une louche ou une cuillère à soupe et étaler légèrement la pâte avec le dos de la cuillère. Dès que de petites bulles apparaissent sur le dessus du pancake, le retourner pour cuire et dorer la deuxième face.

Attention : la taille de la poêle dépend du diamètre que vous souhaitez donner à vos pancakes.

6 - Servir les pancakes chauds.

Coup de fouet

- parlons praticité. Pour mon brunch, je n'avais aucune envie de m'isoler en cuisine et de laisser tout le monde à table. J'ai donc réalisé les pancakes en "direct" sur mon réchaud à multi-crêpes. Et oui ça marche aussi pour les pancakes et ça c'est vraiment top !

- on sert les pancakes traditionnellement avec du sirop d'érable mais vous pouvez innover : Nutella, caramel au beurre salé, confiture de lait, confitures, miel, beurre demi-sel, etc.

- on peut rajouter des myrtilles, des framboises, etc. à la pâte juste avant la cuisson. Pour une version sucrée, on ne sucre pas la pâte. A la place, on incorpore avant la cuisson du fromage, des pousses d'épinard, des noix, des tomates confites, du jambon cru, etc.

- les pancakes peuvent se réchauffer au grille-pain pour une version express ou protéger dans un papier aluminium au four.

- on peut congeler les pancakes une fois cuits.