

## Pancake Japonais



**Préparation :** Courte

**Cuisson :** 10 à 15 min

**Repos :** 2h

**Quantité :** 15 à 20 sablés

### **Ingrédients**

2 œufs

3 c. à s. de cassonade

1/2 c. à c. d'extrait de vanille

180 gr de lait

210 gr de farine

1 belle pincée de sel

5 gr de levure chimique

5 gr de bicarbonate

*facultatif :* sirop d'érable, fruits, fromage blanc, etc.

### **Procédé**

1 – Fouetter les œufs, la cassonade et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange soit blanc et très très mousseux.

2 – Ajouter le lait. Mélanger au fouet pour homogénéiser mais sans insister.

3 – Tamiser les poudres ensemble (farine, sel, levure et bicarbonate). Puis, ajouter le mélange aux liquides et fouetter sans casser les bulles d'air.

4 – Laisser la pâte reposer environ 15 minutes.

5 – Graisser la poêle et trois emporte-pièces d'environ 7 cm de diamètre et 1 cm de haut. Cuire les pancakes environ 2 minutes par face.

6 – Démouler les pancakes des emporte-pièces et les déguster encore tièdes accompagnés de sirop d'érable, de fromage blanc et de fruits.

