

. Pancake à la banane .



Ingrédients pour 6 à 8 pancakes :

- 1 c.à.c de cannelle
- 1 c.à.c de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 2 bananes
- 3 gros œufs
- 350 g de farine
- 4 c.à.s de sucre
- 50 cl de lait
- 50 g de beurre

- Dans un saladier mélanger les œufs battus en omelette, le lait et le sucre
- Dans un autre saladier mélanger la farine, la levure, la cannelle et le sel
- Ajouter le saladier des liquides. Mélanger le tout, délayer au besoin avec un peu d'huile
- Ajouter 1 banane 1/2 écrasée à la fourchette, bien incorporer à la préparation
- Dans une petite casserole chaude huilée verser la préparation à pancake, le tout à feu doux
- Attendre que la surface commence à buller, puis retourner délicatement le pancake
- Attendre encore 5 minutes, vérifier la cuisson puis réserver
- Entre chaque pancake, bien nettoyer puis graisser la casserole avec le beurre
- Servir froid avec le restant de banane pour rappeler le parfum du pancake

Astuce : Le 1^{er} est souvent raté, ne pas en mettre beaucoup, le temps de prendre le coup de main

