



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Pancake à la vanille .



Ingrédients pour 8 pancakes de 0.5 mm d'épaisseur :

- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cl de vanille liquide
- 2 gros œufs
- 250 g de farine
- 30 g de sucre
- 33 cl de lait
- 65 g de beurre

- Dans un saladier tamiser la farine et la levure, puis ajouter le sucre, le sel et les œufs, mélanger
- Ajouter le beurre préalablement fondu, ajouter le lait puis la vanille liquide, bien mélanger
- Délayer au fouet pour chasser l'air et les grumeaux. Laisser reposer une heure au réfrigérateur
- Dans une poêle de 12 cm légèrement beurrée et huilée cuire les pancakes environ 2 minutes de chaque côté
- Recouvrir de confiture maison (ici confiture banane kiwi), servir immédiatement

Astuces :

- Pour des pancakes plus épais verser 2-3 louches, cela fera des pancakes d'environ 1 cm d'épaisseur
- Lorsque le pancake commence à buller dans la casserole, attendre 30 secondes puis retourner le pancake pour cuire l'autre face

