

## Les pancakes



Un classique du petit déjeuner américain !

J'en ai déjà testé quelques-unes et notamment celles des pancake Canadien, mais celle-là est ultra simple !

Je l'ai trouvé sur le site de cuisine américaine sur laquelle j'avais testé la recette de cookies que j'ai adopté.

Je l'ai juste légèrement modifiée.

C'est à vous

### **Alors pour commencer, il vous faut :**

#### **Ustensiles :**

- Une poêle
- Un batteur ou un fouet
- Un saladier
- une cuillère à soupe

#### **Ingrédients :**

- 350 g de farine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de sucre cassonade
- 35g de beurre doux
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 6 œufs
- 40cl de lait
- 1 sachet de levure chimique

- 1 demi-cuillère à café de sel

Mélanger la farine, le sel et la levure avant de les verser dans le saladier et d'y faire un puits.

Battre les œufs et le sucre et les verser dans le puits de farine. Battre au batteur afin d'obtenir un mélange homogène et y verser petit à petit le lait pour délayer la pâte.

Faire chauffer la poêle et y mettre le beurre à fondre.

Bien surveiller, afin qu'il ne brûle pas et le verser doucement dans la pâte en mélangeant rapidement.

Puis déposer une demi-louche de pâte dans la poêle bien chaude.

Pour savoir le temps de cuisson, c'est hyper simple :

Vous allez voir apparaître des bulles sur le pancake et c'est à ce moment-là que vous le retourner pour une minute ou deux de cuisson.

Conseil :

Une poêle bien chaude et dans la poêle avec le beurre une goutte d'huile pour qu'il ne brûle pas.

