

Les pancakes comme au Canada

Ce week-end, c'était **pancakes** ! Qu'est ce que c'était bon ! Je les ai noyé dans du **sirop d'érable** tellement j'adore ça (bonjour le régime...). Je crois même que je les préfère aux crêpes ! C'est dire ! Le must, c'est qu'il m'en restait pour le petit déjeuner de ce matin... Je les avais conservé dans une petite assiette, sous un film alimentaire, et je les ai réchauffé 30 secondes au micro-ondes.. Et c'était tout simplement le top ! J'ai eu le droit à un petit déjeuner plus que royal ! Je devrais me faire des petits déjeuners comme ça plus souvent... Ça met obligatoirement de bonne humeur !



Préparation : 15 min

Repos : 30 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 12 pancakes :

2 œufs

2 pincées de sel

15 cl de lait

120 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

20 g de beurre pour la cuisson

Du sirop d'érable à volonté (se trouve au rayon miel)



Préparation :

1. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Versez les jaunes d'œufs dans un petit saladier puis fouettez-les avec le lait, la farine, une pincée de sel et la levure. Ajoutez le sucre et fouettez à nouveau pour obtenir une pâte homogène.
2. Dans un autre saladier, montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis ajoutez-les délicatement au mélange précédent, à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez reposer 30 minutes, en recouvrant le saladier d'un film alimentaire.
3. Graissez une poêle à pancakes avec une noisette de beurre et mettez-la à chauffer. Versez une petite louche de pâte et étalez-la sur toute la surface. Quand la pâte sèche sur les bords (1 minute environ), retournez le pancake et laissez cuire 30 secondes environ l'autre face. Attention, il faut bien penser à **graisser la poêle avec une noisette de beurre à chaque pancake !**
4. Servez enfin votre pile de pancakes avec **une tonne de sirop d'érable !!**

