

Recette : PANCAKES Á LA BANANE !

Desserts



PANCAKES Á LA BANANE !

INGRÉDIENTS

75 grammes de beurre
2 œufs
30 centilitres de lait
250 grammes de farine
1 sachet de levure chimique
30 grammes de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 banane très mure

PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Dans un saladier, battre les œufs avec le lait et le beurre fondu.
3. Dans un deuxième saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.
4. Incorporer petit à petit le mélange d'œufs, de lait et de beurre dans le deuxième saladier.
5. Fouetter pour obtenir une pâte lisse et homogène.
6. Écraser la banane à l'aide d'une fourchette.
7. Incorporer la banane écrasée à la pâte.
8. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins **1 heure**.
9. Beurrer une poêle à pancakes et faites-la chauffer.
10. Verser une petite louche de pâte sur une épaisseur de 1/2 centimètre environ.
11. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les bulles se forment à la surface du pancake.
12. Á l'aide d'une spatule, retourner le pancake et faire cuire l'autre côté pendant environ **1 minute**.
13. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.
14. Servir avec du miel, du sirop d'érable ou de la confiture.

	Préparation : 15 minutes
	Cuisson : 3 minutes par pancake
	Repos : 1 heure



C'est à vous de jouer !