

Pancakes à l'américaine

Enzo

Pour 4 personnes (12 pancakes) :

250 g de farine

30 g de sucre

2 œufs

1 sachet de levure

70 g de beurre

2 pincées de sel

30 cl de lait

Huile



1. Faire fondre le beurre.
2. Verser la farine dans un saladier, faire un puits, mettre le sel, le sucre, la levure, les œufs battus, fouetter.
3. Verser le beurre fondu, fouetter, ajouter au fur et à mesure le lait pour détendre la pâte. Bien mélanger au fouet, laisser reposer.
4. Cuisson : Faire fondre $\frac{1}{2}$ cuillère à café de beurre ou d'huile dans une poêle sur feu moyen. Déposer 1 cuillère à soupe et demi de pâte et cuire 1-2 minutes, ou jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface du pancake. Retourner le pancake à l'aide d'une spatule et cuire l'autre face 1 minute supplémentaire. Poser le pancake sur une assiette et le couvrir pour le maintenir chaud. Répéter l'opération avec le reste de pâte. Servir chaud.