



# PANCAKES PARTY

AU MIEL OU AU SIROP D'ÉRABLE

## INGREDIENTS

- 2 oeufs
- 150 ml de lait demi écrémé (de riz)
- 1/2 gousse de vanille naturelle ou sucre vanillé ou extrait de vanille
- 125 g de farine
- 1 c. à café de bicarbonate ou de levure chimique
- 2 c. à soupe de sucre brun
- 1 pincée de sel
- beurre ou huile pour la cuisson

## USTENSILES

- 2 grands bols
- 1 fouet
- 1 petite poêle
- 1 petite louche

## TEMPS

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 10 min
- Prêt en | 50 min

## PRÉPARATION

01

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, sucre, 1 pincée de sel et la vanille.

02

Dans un autre bol, mélanger les 2 jaunes d'œuf avec le lait puis, ajouter aux ingrédients secs en mélangeant : la texture ressemble à une pâte à crêpes bien épaisse. Laisser reposer 30 minutes

03

Battre les blancs en neige et ajouter délicatement à la préparation (c'est le secret de pancakes ultra moelleux).

*Si la préparation est faite la veille : faire la préparation sans mettre les blancs d'œufs. Couvrir la pâte avec du film alimentaire. Le lendemain, sortir la pâte du frigo, fouetter 30 sec.. pour mélanger, puis battre les blancs conservés à part et les ajouter.*

04

Faire cuire dans une petite poêle beurrée bien chaude une minute de chaque côté.

05

Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancake.