



Pancakes à la Vanille

Temps préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients : pour 18 pancakes de 8 cm

- 200g de farine
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 sachet de levure chimique 12g
- 300 ml de lait
- 2 gros oeufs entiers
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel.

Matériel : 1 poêle à pancakes.

PREPARATION

1 – Mélanger les ingrédients secs : farine, levure, sucre, vanille et pincée de sel.

2 – Ajouter alors les 2 oeufs et commencer à fouetter. Verser doucement le lait en continuant de fouetter. La préparation à pancakes doit être lisse.

Recouvrir d'un film étirable et laisser reposer à température ambiante au moins 1 heure.

CUISSON : Faire chauffer la poêle sur feu moyen. A l'aide d'un papier absorbant, graisser la poêle avec du beurre. Verser une petite louche de préparation et laisser cuire doucement. Des petites bulles vont apparaître progressivement : c'est le moment de retourner le pancake. Laisser encore cuire 2 minutes.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : La pâte peut se préparer la veille et être conservée au frais : elle n'en sera que plus parfumée. Cuire les pancakes sur feu moyen pour leur laisser le temps de gonfler sans les brunir.

Les pancakes sont meilleurs consommés dès la fin de la cuisson. Vous pouvez cependant les réchauffer en les passant quelques secondes au micro-ondes.