



Dutch Baby pancake au kiwi de l'Adour IGP

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10+20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la crème au Kiwi de l'Adour IGP

- 3 Kiwis de l'Adour IGP
- 1 citron
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de fécule de maïs

Pour le pancake géant

- 2 œufs
- 125 ml de lait
- 60 g de farine
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 15 g de beurre
- 2 Kiwis de l'Adour IGP

1. Commencer par la crème : mixer la chair des kiwis avec le jus du citron. Verser dans une casserole avec 50 g de sucre et porter à ébullition. Fouetter les œufs dans

un saladier avec le reste de sucre et la féculé, verser la pulpe de kiwi puis reverser dans la casserole.

2. Faire épaisir la crème en fouettant sur le feu quelques minutes. Verser dans un bol et laisser complètement refroidir.
3. Pour le pancake, commencer par allumer le four à 210°C en y plaçant une poêle en fonte ou un plat à four de 25 cm de diamètre.
4. Dans un blender, casser les œufs, ajouter le lait, la farine, le sucre et le sel. Mixer quelques secondes pour avoir un mélange homogène et mousseux.
5. Sortir la poêle du four, y mettre le beurre, remettre au four pendant 1 minute puis verser la pâte dans la poêle et laisser cuire pendant 20 minutes.
6. Servir le pancake géant avec la crème au Kiwi de l'Adour IGP et les kiwis frais coupés en dés.

Petit plus

La crème au Kiwi de l'Adour IGP se conserve au réfrigérateur. Vous pouvez aussi l'utiliser pour garnir un gâteau.

Si vous n'avez pas de blender pour le pancake, fouettez les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange gonflé et mousseux puis ajoutez le reste des ingrédients.

© Julie Mechali – Photographe et Anelyse Chardon - Créatrice de recettes et styliste culinaire pour le Kiwi de l'Adour.