



Pancakes au lait d'amandes et pâte à tartiner croustillante Gavottes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour une quinzaine de pancakes

Ingrédients

- 300 g de farine
- 3 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 45 cl de lait d'amandes
- 30 g de cassonade
- Une noix de beurre pour la cuisson
- 1 pot de pâte à tartiner croustillante Gavottes
- Quelques Fruits de saison

1. Dans un récipient, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, cassonade.
2. A part mélanger rapidement les jaunes d'œufs et le lait d'amandes. Verser dans les ingrédients secs, et bien mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse.
3. Battre les blancs d'œufs en neige avec la pincée de sel puis ajouter à la pâte précédente.
4. Beurrer une poêle et la faire chauffer température moyenne. Verser une petite louche de pâte dans la poêle. Lorsque les petites bulles commencent à éclater à la surface, retourner le pancake avec une spatule, poursuivre la cuisson quelques instants puis déposer sur une assiette.
5. Répéter la marche à suivre jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.
6. Tartiner chaque pancake de pâte à tartiner croustillante Gavottes et les empiler sur une assiette. Servir avec des fruits de saison coupés en quartiers et déguster sans attendre.

© Aurélie Bresset – Lilie Bakery pour Gavottes