



## Pancakes américains

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes par pancake

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 300 g de farine
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 40 g de beurre
- 30 cl de lait
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

1. Dans un grand bol, mélangez l'ensemble des ingrédients secs : la farine, le sucre, le sucre vanillé ou les grains de la gousse de vanille (fendue en deux et récupérés grâce à un couteau), la pincée de sel et la levure.
2. Faites fondre le beurre au bain marie ou au micro-ondes en puissance faible. Creusez un puit dans la préparation pour incorporer les œufs, le beurre fondu ou à la casserole et la moitié du lait.

3. Bien mélanger pour éviter la formation de grumeaux, en incorporant petit à petit le reste de lait. Vous devez obtenir à la fin une pâte à pancakes bien lisse, épaisse et homogène.
4. Graissez la plaque de votre crêpière et versez une petite louche de pâte sans l'étaler. Dès que vous voyez des bulles se former à la surface du pancake, il est temps de le retourner.

### **Astuces**

Contrairement à la pâte à crêpes, il n'est pas nécessaire de faire reposer la pâte à pancakes une fois celle-ci terminée. En effet la pâte à pancakes contient de la levure chimique et celle-ci devient moins efficace avec le temps.

Si vous souhaitez une pâte à pancakes plus aérée, l'astuce consiste à séparer le blanc des jaunes d'œufs, battre les blancs en neige et les incorporer ainsi à la préparation.

Un peu plus de travail, mais pour un résultat garanti !

### **Variantes aromatiques des pancakes**

Pour réaliser des pancakes parfumés, vous pouvez au choix ajouter 2 cuillères à soupe de rhum, de kirsch ou autre alcool de votre goût ; 2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré ; 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger ; 1 petite cuillère à soupe de cannelle moulue ; des zestes d'agrumes.