



Les pancakes de Back in Black Coffee
La recette de Mina Idyoussef, chef de Back in Black Coffee

Recette pour 4 personnes, soit 12 pancakes

Ingrédients

- 180 gr de farine complète
- 240 gr de lait entier
- 45 gr de beurre
- 20 gr de farine T45
- 10 gr de Baking powder (équivalent levure chimique)
- 1 gr de sel fin
- 20 gr de sucre
- 40 gr de jaunes, soit 2 jaunes d'œufs
- 120 gr de blanc, soit 3 blancs d'œufs

1. Pesez tous vos ingrédients secs ensemble.
2. Faites chauffer le lait et le beurre ensemble, attention à ne pas trop faire chauffer le lait. Le beurre doit être fondu.
3. Versez le lait tiède sur le mélange sec.
Mélangez
4. Versez les jaunes.
Mélangez
5. Incorporez les blancs à peines montés – mousseux et pas ferme.

6. Dans une poêle bien chaude, faites fondre une belle noisette de beurre.
Versez votre pâte.
Dès que ça fait des petites bulles vous pouvez retourner.
Dès qu'ils sont bien dorés des deux côtés servez.
7. Vous pouvez déguster avec les fruits de votre choix.