

● ● PANCAKES - Amérique du Nord, États-Unis

Ingrédients



- 250 g de farine
- 2 œufs
- 65 g de sucre en poudre
- 250 ml de lait
- 1 demi-cuillère à café de sel
- 3 cuillères à café de levure chimique
- De l'huile
- Du sirop d'érable
- pour la dégustation

Matériel



- Un grand plat creux
- Un verre doseur
- Une spatule en bois
- Une poêle ou une crêpière
- Une louche
- Une cuillère à café



Préparation

- 1/ Mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure dans le plat creux.
- 2/ Ajouter les œufs et le lait. Mélanger.
- 3/ Huiler la poêle ou la crêpière. Lorsqu'elle est chaude, y verser une demi-louche de pâte en la répartissant sur le fond.
- 4/ Laisser cuire jusqu'au changement de couleur du bord. Des petites bulles apparaissent sur la surface. Retourner le pancake et le laisser cuire encore quelques secondes.
- 5/ Le placer sur une assiette et le conserver au chaud. On peut réchauffer tous les pancakes dans un four à micro-ondes avant de les déguster.
- 6/ Déguster les pancakes en ajoutant dessus du sirop d'érable.