



Pancake



Temps de préparation : 5 mn
Temps de cuisson : 5 mn
Temps Total : 10 mn

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 6 pancakes :

- > 1 yaourt
- > 1 œuf
- > 100 gr de farine
- > 1 CàS de sucre
- > 1/2 paquet de levure chimique
- > 1 pincée de sel

Préparation :

Dans un récipient, mettre le yaourt et l'œuf et battre jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajouter la farine et remuer pour homogénéiser.

Ajouter le sucre, la levure et enfin le sel.

Mélanger pour obtenir une pâte fluide, elle ne doit être ni trop épaisse ni trop liquide. Faire chauffer une poêle et huiler là. Déposer une part de pâte sans l'étaler pour garder de l'épaisseur. Cuire à feu doux. Lorsque la pâte sur le dessus est « bullée » et prise, retourner le pancake et cuire l'autre face.

Servir et déguster aussitôt accompagné de miel, sirop d'érable, confiture, etc ...

Astuces :

On peut rajouter un peu de fleur d'oranger à la pâte si on le souhaite.

Pour avoir de beaux pancakes bien réguliers on peut mettre dans la poêle un cercle à gâteau (qu'on prendra soin d'huiler également).