

Pancakes ultra moelleux

Recette pour 4 personnes

300 g de farine
4 C à soupe de sucre
1 C à café de levure chimique
½ C à café de sel
4 œufs
30 cl de lait

Préparation

Pour les œufs, sépare les blancs des jaunes. Bats les blancs en neige, fermes mais pas secs.

Bats les jaunes avec le sucre pendant 1 minute. Ajoute le lait, le sel, la farine et la levure. Fouette bien pour éviter les grumeaux.

Incorpore les blancs dans le mélange, avec une spatule, en faisant de grands ronds pour ne pas casser les blancs.

Préchauffe à feu moyen une poêle antiadhésive. Quand elle est bien chaude dépose au milieu une petite louche de pâte (en fonction de la taille voulue pour les pancakes). La pâte va s'étaler toute seule. Au bout d'une minute, elle va commencer à faire des bulles. Retourne la à l'aide d'une spatule. Et laisse cuire encore une minute. Dépose dans une assiette, et procède de même pour le reste de la pâte.

Le temps de cuisson va varier en fonction du feu utilisé, mais il faut obtenir des pancakes colorés, dorés des 2 côtés (voir la photo).

