

Pancakes au sirop d'érable



Pancakes au sirop d'érable

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour personnes

Ingédients

125 g de farine
1 cuillère à café de sucre
1/2 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillère à café de levure chimique
1 oeuf
30 g de beurre fondu
25 cl de lait fermenté (Ribot, Yorik)
30 g de beurre pour la cuisson
sirop d'érable

Préparation

Préparez la pâte pancakes en mélangeant les ingrédients non liquides dans une terrine. Faites un puits au milieu. Délayez à la spatule avec l'oeuf battu, le beurre fondu refroidi et le lait. Mettez au frais pendant 30 min.

Faites chauffer une petite poêle légèrement beurrée. Versez-y un peu de pâte. Laissez cuire à feu moyen environ 2 min. Retournez à la spatule et laissez dorer encore 2 min. Laissez tiédir sur une grille. Servez les pancakes tièdes arrosés de sirop d'érable, ou accompagnés de crème fouettée en chantilly et de groseilles (ou d'un assortiment de fruits rouges) fraîches ou surgelées.

Le bon accord vin

un thé ou un chococlat

Notes personnelles