

# *Pancake à la rhubarbe et aux amandes*

## *Pour 20 pancakes*

*2 œufs*

*300ml de lait d'amande*

*200g de farine*

*1 sachet de levure chimique*

*1 cuillère à soupe de miel liquide*

*1 cuil à café d'extrait d'amande amère*

*3 -4 tiges de rhubarbe selon leur grosseur*

*1 belle poignée d'amandes effilées*

Lavez les tiges de rhubarbe et coupez-les en petit morceaux, faites les revenir 5 minutes à la poêle avec 1 cuillère à soupe de cassonade. Ajoutez les amandes effilées en fin de cuisson pour les faire colorer. Laissez refroidir.

Dans un grand bol cassez les œufs, ajoutez le miel, l'extrait d'amande amère et le lait d'amande, mélangez puis incorporez la farine et la levure. Mélangez bien, au besoin passez un coup de mixer à bras pour éliminer les grumeaux avant d'incorporer le mélange rhubarbe-amandes.

Huilez une grande poêle et faites la chauffer. Faites cuire vos pancakes en déposant une petite louche de pâte dans la poêle chaude (sinon c'est des crêpes). Vous pouvez déposer 2 ou 3 louches de pâte à la fois si votre poêle est assez grande, ce sera plus rapide.

Quand des petites bulles apparaissent en surface c'est que vous pouvez retourner votre pancakes et laissez cuir 1 ou 2 minutes de l'autre côté avant de réserver vos pancakes dans une assiette.