

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

PANCAKES A LA BANANE



Pour 6 personnes :

- 6 bananes
- 4 œufs
- 375 g de farine
- 75 cl de lait
- 75 g de beurre
- 15 g de sucre en poudre + 1 sachet de sucre vanillé
- Huile ou beurre pour cuisson

Pelez 3 bananes et écrasez-les à la fourchette. Faites fondre 45 g de beurre.

Dans un saladier, battez les oeufs en omelette, ajoutez les bananes écrasées. Incorporez la farine en mélangeant bien puis ajoutez le lait et le beurre fondu.

Faites chauffer une petite poêle avec du beurre ou de l'huile et faites cuire la pâte en formant des petits disques. Laissez dorer 2 min environ de chaque côté.

Pelez les bananes restantes, coupez-les en rondelles un peu en biais. Faites-les revenir dans une autre poêle avec le reste du beurre et les sucres. Servez-les avec les pancakes.