

Pancakes au lait ribot et caramel au beurre salé

Facile & bon marché

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Dégustation : immédiate !

Pour 4 personnes

250 gr de farine

35 cl de lait ribot

15 cl de lait

1/2 paquet de levure chimique (environ 6 gr)

3 oeufs

50 gr de beurre

1 càc de sel de Guérande

1 càc de bicarbonate de sodium

Dans un cul de poule, mélangez la farine avec le sel, la levure et le bicarbonate

Faites un puits, ajoutez les oeufs, le lait ribot

Réservez

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le beurre

Versez ce mélange sur la préparation précédente et incorporez doucement avec un fouet en allant du centre vers les bords.

De cette manière on obtient une pâte lisse, sans grumeau

Faites chauffer une poêle

Enduisez-la avec un papier absorbant trempé dans l'huile

Ajoutez à cru un petit morceau de beurre (vos pancakes auront un bon goût de noisette), versez un peu de pâte pour former le pancake jusqu'à épuisement de la pâte.

Arrosez vos pancakes de Salidou... et mangez tout !