

Pan-cakes moelleux...comme des oreillers

- 300g de farine
- 90g de sucre (50 gr pour moi et c'est suffisant)
30g de beurre

- 30cl de lait
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
1/2 sachet de levure chimique + ½ càc de bicarbonate de soude alimentaire
-

Faites fondre le beurre et mettez le à refroidir

Dans un saladier mettre la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure + bicarbonate et faire un puits.

Séparez les blancs des jaunes, monter **les blancs en neige**

Réservez

Sur le mélange sec, ajoutez 15 cl de lait très progressivement ainsi que les jaunes d'œufs, et battez fortement pour éviter les grumeaux.

Une fois la pâte homogène, rajoutez doucement en remuant les 15 cl de lait restant, le beurre fondu et froid puis incorporez délicatement les blancs montés en neige

La pâte est prête, épaisse et très aérée.

Mettre au frais 30 à 40 min.

Chauffez et graissez une poêle avec un peu de beurre ou d'huile sur un papier essuie tout.

Déposez une petite louche de pâte dans la poêle.

Retournez lorsque les bulles se forment

Pan-cakes aux pommes et fève Tonka

Râpez (râpe gros trous) une **pomme** et un peu de **fève Tonka** (pour une saveur amande)

Prélevez de la pâte nature et incorporez ces éléments.

Faites cuire comme les pan-cakes nature

J'ai fait la pâte au Thermomix.

Vous pouvez aromatiser avec du rhum, du kirsch, mais pas pour moi, c'est pour le petit-déjeuner....

Mettez la pâte à reposer au frais, mais pas au frigo, elle sera trop froide pour être utilisée de suite.

Faites cuire à feu doux si vous utilisez une poêle à blinis, sinon la pâte va colorer trop vite

Les pan-cakes-pommes sont de vrais "oreillers"....épais, moelleux, avec des bananes, ça devrait être aussi bon (à essayer)