**Pancake au sirop d’érable**

**Préparation : 10 min Cuisson : 20 min**

**Ingrédients :**

**Pour 6 à 8 pancakes**

3 œufs

2 c à café de levure chimique

175 g de farine

3 c à soupe de sirop d’érable

1 c à café d'extrait de vanille

Beurre fondu ou huile si besoin (pour ne pas que ça attache à la poêle, je l'ai graissée juste une fois)

20 cl de lait

3 cuillères à soupe d’huile (type tournesol)

1 cuillère à café de sel

**Préparation**

**Fouetter les œufs puis ajouter, le sel, la farine mélangée avec la levure en alternance avec le lait, puis l’extrait de vanille et le sirop d’érable. Mettre à chauffer la poêle, la graisser avec un peu de beurre, puis verser une bonne louche de pâte.**

Quand vous voyez des petites bulles remonter sur toute la surface du pancake, le retourner et cuire l’autre côté pendant 1 à 2 minutes

Si besoin, graisser entre chaque pancake (pas fait)

Les déguster avec du sirop d’érable, confiture ou autres

**Remarque : N'ayant pas le courage de préparer la pâte le matin, je la fais toujours la veille et je la réserve au frais. Le lendemain je la sors 1/4heure avant de cuire mes pancakes. C'est vraiment facile et vite prêt, ça serait vraiment dommage de s'en priver.**

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**