

Pancakes fraise-rhubarbe



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 1 douzaine de pancakes

- Les fruits -

- 250 g de fraises
- 2 bâtons de rhubarbe
- 4 c. à s. de sucre complet

- La pâte à pancakes -

- 200 g. de farine de blé T65
- 3 c. à s. de fécule de maïs
- 3 c. à c. de sucre blond de canne en poudre
 - 2 c. à c. de poudre à lever
- 60 g. de compote de pomme
- 300 ml. de lait végétal au choix

La recette de Juliette

1. Peler la rhubarbe à l'aide de la pointe d'un couteau et la couper en petits tronçons d'1 cm environ. Laver les fraises et les couper en 4. Faire cuire la rhubarbe dans une poêle chaude avec le sucre. Au bout de 5 minutes, ajouter $\frac{1}{4}$ de verre d'eau et la moitié des fraises. Laisser cuire 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce que les fruits soient bien fondants. Retirer du feu et réserver.
2. Mélanger tous les ingrédients de la pâte, dans l'ordre, dans un saladier à l'aide d'un fouet ou dans la cuve de votre robot. Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajouter enfin les fruits cuits et le reste de fraises crues.
3. Huiler à l'aide d'un papier absorbant une poêle à crêpe anti-adhésive. Y déposer une louche de pâte au centre, sans l'étaler. Quand la pâte fait des bulles (après 2 minutes environ), retourner le pancake et le laisser cuire à feu moyen 1 à 2 minutes supplémentaires. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
4. Déguster de suite, chauds, ou froids avec un coulis de fruits rouges ou toute autre gourmandise qui vous fait envie.