

Les Pancakes à la Banane



Une recette idéale pour (se) faire plaisir le dimanche matin! J'ai testé dimanche dernier et vraiiiiment ils sont délicieux. On sent bien le goût de la banane sans que ça ne soit écœurant. Je ne sais pas si je vous l'ai dit mais pour mon anniversaire, mon mari m'a offert des livres de cuisine. Ca fait un peu « cliché » j'avoue mais c'est ce que je voulais. Bref, cette recette a été tirée du livre ! Je n'ai rien inventé, j'ai juste reproduis ce qu'il fallait faire ☺

Ingrédients

65g de beurre + un peu pour la poêle
2 œufs
30 cl de lait
250g de farine
1 sachet de levure chimique
30g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 banane bien mûre

Préparation

Faire fondre le beurre dans une casserole.
Dans un saladier, battez les œufs avec le lait et le beurre fondu.
Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.
Incorporez petit à petit le mélange d'œufs, de lait et de beurre dans le deuxième saladier.
Fouettez pour obtenir une pâte lisse et homogène.
Dans une assiette, écrasez la banane à l'aide d'une fourchette.
Incorporez la banane écrasé à la pâte et laissez reposer au moins 1h au réfrigérateur.
Beurrez une poêle à pancakes (ou une toute petite poêle) et faites la chauffer.
Verser une petite louche de pâte sur une épaisseur d' ½ cm environ.
Faites cuire à feu doux jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface du pancake.
Enfin à l'aide d'une spatule, faites cuire de l'autre côté pendant environ 1 minute.
Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte!



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>