

Love Pancake

6 personnes

Ingrédients

190 gr de farine
1 cs de levure chimique
2 œufs
30 gr de beurre
20 cl de lait
1 cs de sucre

Ustensiles

1 balance
1 saladier
1 fouet
1 maryse
1 poêle à crêpe
antiadhésive
1 rouleau de papier
aluminium
1 spatule
1 assiette
1 pipette à sauce

Pour éviter les grumeaux dans la pâte, faites chauffer le lait et le beurre au micro-ondes pendant 1 minute.

Mélangez la farine, le sucre et la levure avec les œufs dans un saladier puis incorporez **progressivement** le lait.

Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

Versez la pâte dans une **pipette**.

Faites chauffer la poêle à crêpe avec un peu de matière grasse.

A l'aide de la pipette, dessinez dans votre poêle un cœur, ne remplissez pas complètement l'intérieur, dessinez plutôt une jolie dentelle.

Faites dorer le pancake 2 minutes de chaque côté et dégustez aussitôt accompagné d'une délicieuse gelée de cassis.

Le truc en + de Chloé cuisine en vert

Je vous conseille de déguster les pancakes parsemés de pralines roses de noisettes concassées. Vous les trouverez à l'épicerie Lion à Montmartre <http://www.epicerie-lion.fr/>.

Réservez les pancakes sur une assiette en les couvrant de papier aluminium pour qu'ils restent chauds et qu'ils ne se dessèchent pas.

Vous trouverez la pipette dans les magasins d'ustensiles de cuisine.