

Pancake, fruits de saison et sirop d'érable |

Recette pour 4 personnes / 12 tapas

Description

Sur une belle crêpe épaisse, croustillante et moelleuse, .

Accompagné sur le dessus de fruits et sirop d'érable.

L'astuce du chef

Voilà une belle recette qui laissera place à votre imagination. Vous pouvez ajouter de la chantilly, une crème épaisse, nutella, beurre d'arachide etc...

Ingrédients

Pâte à blinis

- 200 Gr Farine
- 7 Gr Poudre à pâte
- 2 Pincée(s) Sel
- 20 Gr Sucre glacé
- 200 Ml Lait
- 3 Unité(s) Oeuf
- 45 Gr Beurre fondu

Fruits de saison (3 au choix)

- 1 Casseau(x) Fraise(s)
- 1 Casseau(x) Framboises
- 2 Unité(s) Pêche
- 1 Casseau(x) Bleuet
- 2 Unité(s) Pomme mcintosh
- 2 Unité(s) Banane
- 0.50 Unité(s) Ananas
- 8 Cuil. à soupe Sirop d'érable

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **15 mins**

Pancake

Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à pâte, le sel et le sucre glace. Battez le lait et les œufs puis ajoutez le beurre fondu.

Déposez les ingrédients secs dans le mélange de lait et mélange bien la pâte avec un fouet. Laissez la pâte reposer pendant au moins 10 minutes.

Dans une poêle mettez un morceau de beurre à fondre à feu moyen. Quand celui-ci est fondu versez une petite louche de la préparation à blinis. Dès que vous voyez des petites bulles c'est qu'il est temps de faire dorer l'autre face du blinis!

Fruits de saison, sirop d'érable

Prévoyez des fruits de saison de votre choix, ainsi que du sirop d'érable

Bon appétit!