

Pancakes aux framboises et crème à l'érable

Recette pour 4 personnes

Description

Petites crêpes américaines fondantes garnies de framboises et servies avec une crème épaisse au sirop d'érable; idéales pour le brunch.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les framboises congelées de la recette par d'autres petits fruits ou des pépites de chocolat.

Ingrédients

Pour les pancakes aux framboises

- 125 Ml Lait
- 100 Gr Crème sûre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 125 Gr Farine
- 40 Gr Sucre
- 7 Gr Poudre à pâte
- 200 Gr Framboises congelées
- 1 Unité(s) Citron

- Beurre

Pour la garniture

- 100 Gr Crème sûre
- 100 Gr Sirop d'érable
- 1 Poignée(s) Framboises

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Préparation des pancakes

Dans un bol, cassez les œufs et mélangez-les au fouet. Incorporez le lait et la crème sûre au fouet. Mélangez le sucre avec la farine et la poudre à pâte et incorporez au mélange d'œufs. Ajoutez le zeste de citron et les framboises décongelées. Dans une poêle antiadhésive chaude, déposez une noix de beurre puis versez une petite louche de pâte à crêpe afin de former un petit pancake bien rond d'environ 10-15 cm de diamètre. Laissez cuire le pancake pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une coloration dorée puis retournez-le à l'aide d'une spatule.

Préparation de la crème à l'érable

Mélangez la crème sure avec environ la moitié du sirop d'érable.

Dressage de vos assiette

Servez vos pancakes bien chaud et nappez-les de sirop d'érable. Décorez avec quelques cuillères de crème à l'érable et quelques framboises fraîches.

Bon appétit!