



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Pancakes aux myrtilles et sirop d'érable



20 min **10 min** **10 min** **0** **534**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

Ingrédients pour les pancakes

100 g **Myrtille(s)**
120 g **Farine**
15 cl **Lait ribot**
20 g **Sucre roux**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à café **Levure chimique**
1 c. à soupe **Huile de colza**

Ingrédients pour le dressage

4 c. à soupe **Sirop d'érable**

Étape 1

Préparation de la pâte à pancakes

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre.
- 2 Incorporer les œufs un à un à l'aide d'une maryse.
- 3 Ajouter petit à petit le lait ribot et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène.
- 4 Laver et sécher les myrtilles sur quelques feuilles de papier absorbant.
- 5 En réserver la moitié pour le dressage.
- 6 Incorporer l'autre moitié délicatement à la pâte en veillant à ne pas les écraser.

Étape 2

Cuisson des pancakes

- 1 Répartir l'huile sur toute la surface d'une crêpière à l'aide d'une feuille de papier absorbant.
- 2 Porter la crêpière sur feu vif.
- 3 Lorsqu'elle est chaude, baisser la puissance du feu et déposer trois petites louches de pâte en prenant soin de bien les espacer.

Cuire pendant 1 minute.

4

5 Retourner les pancakes à l'aide d'une spatule.

6

Poursuivre la cuisson pendant 1 minute.

7

Réserver les pancakes sur une assiette.

8

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Étape 3

Dressage

1

Répartir les pancakes sur des assiettes à dessert.

2

Les napper de sirop d'érable.

3

Ajouter quelques myrtilles et servir sans attendre.