

# Pancake moelleux à souhait, fruits et sirop d'érable - Version Atelier virtuel

## Recette pour 2

### 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 (pancake)

- 135 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 2 Pincée(s) Sel
- 15 Gr Sucre glacé
- 130 Ml Lait
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Beurre fondu

#### Fruits de saison

- 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**

#### Prévoir avant le cours vidéo

### Ingrédients

Assurez-vous de bien peser tous les ingrédients de la recette, vérifiez à deux fois qu'il ne vous manque rien.

Préparez le fruit ou les fruits de votre choix, idéalement allant avec la saison en cours.

### Matériels

1 bol, 1 fouet, 1 spatule coudée métallique ou plastique dur.

1 poêle ant-adhésive (idéalement), 1 plat allant au four (pour débarrasser les pancakes à la sortie de la poêle).

Linges propres, 1 four (optionnel)

#### 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!**