

Pancakes Banane

30 min · 4 personnes

Temps indicatif, à adapter à votre matériel.



INGRÉDIENTS

4 bananes
125 g de myrtilles, selon les envies
100 g de pépites de chocolat, selon les envies
Sirop d'agave
250g de farine
30g de sucre semoule
65g de beurre doux
30cl de lait demi écrémé
2 œufs entiers
1 sachet de levure
1 pincée de sel

ON PASSE EN CUISINE

1. Préparez la pâte à pancakes : Dans un bol, mélangez la farine + la levure avec le sucre et la pincée de sel.
2. Ajoutez les œufs entiers. Mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse.
3. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation. Fouettez le tout jusqu'à obtenir une texture granuleuse.
4. Incorporez le lait petit à petit.
5. Fouettez le tout jusqu'à obtenir une texture bien lisse et homogène, sans grumeaux. Réservez la pâte quelques minutes au frigo.
6. Coupez les bananes en rondelles. Récupérez les rondelles de bananes à l'aide d'une fourchette.
7. Placez les rondelles de bananes dans la pâte à pancakes. Puis ressortez-les (elles doivent être complètement recouvertes de pâte).
8. Faites-les cuire quelques minutes dans une poêle légèrement huilée.
9. Laissez-les cuire jusqu'à ce que les 2 côtés soient bien dorés.
10. Placez les pancakes de bananes dans un bol. Ajoutez une poignée de myrtilles. Ajoutez une poignée de pépites de chocolat. Versez un filet de sirop d'agave par-dessus.