

Les pancakes à la pomme

30 min · 4 personnes



INGRÉDIENTS

3 pommes
30cl de lait demi écrémé
250g de farine
65g de beurre doux
30g de sucre
1 pincée de sel
2 oeufs entiers
1 sachet de levure
50g de sucre vanillé

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. Fouettez le tout jusqu'à obtenir une texture bien lisse et homogène, sans grumeaux. Réservez la pâte quelques minutes.
5. Coupez les pommes : Épluchez les pommes et coupez-les en rondelles.
6. Ôtez le centre à l'aide d'un bouchon de bouteille.
7. Placez les rondelles de pommes dans la pâte à pancakes. Puis ressortez-les (elles doivent être complètement recouvertes de pâte).
8. La cuisson : Faites-les cuire 5-10 min environ dans une poêle légèrement huilée, à feu moyen. Laissez-les cuire jusqu'à ce que les 2 côtés soient bien dorés.
9. Placez les pancakes de pommes dans une assiette creuse avec du sucre vanillé. Retournez-les pour qu'ils soient entièrement recouverts.