

# Pancake

Recette traditionnelle Américaine. Déjeuné.



## Ingredients

- 400g farine (fleur ou bise)
- 4dl lait entier bio
- 1 œuf
- 3 c.à s. huile d'olive
- 2 c.à s. vinaigre
- 1 c.à s. sucre
- 1 c.à c. bicarbonate
- ½ c.à c. de sel

## Préparation

- Mélanger dans un bol la farine avec le sucre, le bicarbonate et le sel
- Mélanger dans un autre récipient les 4dl de lait avec l'œuf, l'huile et le vinaigre.
- Incorporer le mélange liquide dans le mélange farineux tout en évitant la formation de grumeaux.

La pâte doit être d'une consistance plutôt épaisse.



## Cuisson

Verser dans une poele, chauffée à feu moyen à moyen-fort, la quantité de préparation adéquate pour l'obtention de la taille désirée des pancakes. Couvrir pendant l'opération.

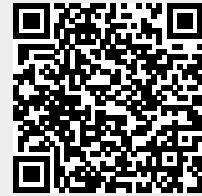
---

Moi je les aime bien avec un peu de beurre et du sirop d'érable, miam!

Bon appétit les amis.

Déjeuné, Américain

From:  
<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS



Permanent link:  
<https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:pancake>

Last update: **2012/10/03 20:28**