

# Les pancakes fondants de Martha Stewart

---

 [cuisinonsencouleurs.fr/2016/04/pancakes-de-martha-stewart.html](https://cuisinonsencouleurs.fr/2016/04/pancakes-de-martha-stewart.html)

Salma

Depuis plus d'un mois, j'ai envie de partager avec vous cette recette de **pancakes** absolument **GENIALE** : Ils sont vraiment vraiment **fondants**, et très très **faciles** à faire ! Je l'ai trouvée sur le **site de Martha Stewart** (*il y a une video, je vous conseille d'y jeter un coup d'oeil*).

Vous verrez, c'est hyper **rapide** et le résultat est **divin** (et bluffant) !

*Si vous avez envie de vous faire plaisir ou de faire plaisir à vos proches pour le petit déjeuner, c'est la recette qu'il vous faut !*

Si vous faites vos pancakes dans une grande poêle (comme moi), c'est délicat d'avoir une forme parfaite, bien ronde... :p

Alors, si vous avez une petite poêle, n'hésitez pas à l'utiliser.

*Cuisinons en couleurs*.com



**Ingrédients :** *(Pour 12 pancakes)*

200g de farine

1 cs de sucre

1 sachet et demi de levure chimique

310g de lait

1 oeuf

30g de beurre

1 pincée de sel

Commencez par mélanger la **farine**, le **sucre**, la **levure chimique** et le **sel** dans un saladier puis mélangez.

Dans un autre récipient, faites fondre le beurre puis ajoutez-y le **lait** et l'**oeuf** et mélangez.

Ajoutez ensuite les ingrédients secs au mélange lait/oeuf/beurre et mélangez avec une fourchette... mais **sans trop insister** (même s'il y a des grumeaux).

Laissez reposer la pâte une **quinzaine de minutes**, juste le temps que la couche de bulles se forme.



Préchauffez votre poêle **2 minutes** avant d'y mettre la première louche de pâte pour qu'elle soit bien bien **chaude**.

Juste avant de commencer votre **cuisson**, ajoutez-y un tout petit morceau de **beurre**.

Si votre poêle n'accroche pas, vous pouvez faire sans.

Versez une louche de pâte dans la poêle et n'y touchez plus.

Lorsque c'est cuit d'un côté, retournez votre **pancake** pour qu'il cuise de l'autre.

La petite astuce pour que vos **pancakes** soient bien gonflés, c'est d'éviter de mélanger la pâte pour garder les petites bulles d'air et éviter que vos pancakes soient trop fins...

Servez ensuite avec des fraises, des myrtilles, du sirop d'érable...







*Bon appétit !*

