

metro



Pancakes moelleux

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 3 Votes

12 PANCAKES | 0:20 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

500 ml Farine tout usage
(2 tasses)

5 ml Poudre à pâte
(1 c. à thé)

2 1/2 ml Bicarbonate de soude
(1/2 c. à thé)

5 ml Sel
(1 c. à thé)

15 ml Sucre
(1 c. à soupe)

2 Oeuf, séparés

500 ml Babeurre
(2 tasses)

Préparation

Combiner dans un bol, la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le sucre.

Mélanger dans un autre bol, les jaunes d'œuf, le babeurre et la crème sure.

Ajouter cette préparation aux ingrédients secs et bien mélanger.

Incorporer le beurre fondu et la vanille dans le mélange précédent et bien mélanger.

Dans un petit bol, battre les blancs d'œuf en neige à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main électrique jusqu'à obtention de pics fermes.

Plier les blancs d'œuf dans le mélange de pancakes, puis passer à la cuisson.

Chauffer un grand poêlon à feu moyen.

Réduire l'intensité du feu de moitié.

Ajouter 15 ml (1 c. à table) d'huile végétale à la fois (n'en ajouter que lorsqu'il n'y en a plus).

Verser dans le poêlon 60 ml (1/4 tasse) de mélange sans l'étendre, et laisser cuire 2 minutes par côté.

Servir chaud avec la garniture de votre choix.

250 ml Crème sure
(1 tasse)

60 ml Beurre fondu
(1/4 tasse)

10 ml Vanille
(2 c. à thé)

60 ml Huile végétale pour frire
(1/4 tasse)

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
