

Pancakes facon brunch

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 oeufs
- 40 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Ajouter le sucre et le sel.

Etape 2

Former un puit et ajouter les oeufs, le beurre fondu, et un peu de lait puis travailler la pâte.

Etape 3

Mélanger en incorporant progressivement le lait pour obtenir une pâte bien lisse.

Etape 4

Dans une poêle beurrée bien chaude, verser une demi-louche de préparation. Cuire les pancakes à feu modéré pendant 2 à 3 minutes.

Etape 5

Retourner quand des bulles se forment à la surface et faire cuire 2 minutes sur l'autre face.

Etape 6

Déguster tiède avec du sirop d'érable, du miel ou de la confiture.