

Recette de Pancakes Maison pour un Brunch Toulonnais

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200g de farine de blé
- 30g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs frais
- 250ml de lait demi-écrémé
- 30g de beurre fondu

Matériel nécessaire

- 1 grand saladier
- 1 fouet manuel
- 1 poêle antiadhésive
- 1 louche
- 1 spatule

Étapes de préparation

- Mélangez les ingrédients secs (farine, sucre, levure, sel) dans le saladier.
- Ajoutez les œufs et le lait progressivement en fouettant énergiquement pour éviter les grumeaux.
- Incorporez le beurre fondu et laissez reposer la pâte 15 minutes à température ambiante.
- Chauffez la poêle à feu moyen et graissez-la légèrement avec un peu de beurre ou d'huile.
- Versez une louche de pâte, attendez l'apparition de petites bulles en surface, puis retournez le pancake.
- Cuisez 1 minute sur l'autre face jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.

Astuces pour un brunch réussi

- Servez avec des fruits frais de saison ou du miel local pour une touche méditerranéenne.
- Pour une version gourmande, ajoutez des pépites de chocolat ou des myrtilles directement dans la pâte avant la cuisson.

- Gardez les pancakes au chaud sous un torchon propre jusqu'au moment de servir.
- Accompagnez vos pancakes d'un café de spécialité ou d'un jus d'orange pressé.