

Recette Signature : Pancakes Fluffy - République of Coffee

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200g de farine de blé T55
- 30g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique (11g)
- 1 pincée de sel fin
- 2 gros œufs frais
- 200ml de lait entier
- 30g de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Matériel nécessaire

- 1 grand bol mélangeur
- 1 fouet manuel
- 1 poêle antiadhésive de qualité
- 1 louche
- 1 spatule plate en silicone

Étapes de préparation

- Dans un bol, mélangez les ingrédients secs : farine, sucre, levure et sel.
- Dans un second récipient, battez les œufs avec le lait et l'extrait de vanille.
- Incorporez progressivement le mélange liquide aux ingrédients secs en fouettant doucement pour éviter les grumeaux.
- Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Laissez reposer la pâte pendant 15 minutes à température ambiante pour activer la levure.
- Faites chauffer la poêle à feu doux-moyen sans ajout de matière grasse.
- Versez une louche de pâte. Lorsque des petites bulles apparaissent à la surface, retournez le pancake.
- Cuissez l'autre face pendant environ 1 à 2 minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée.

Conseils de chef pour un résultat parfait

- Ne travaillez pas trop la pâte : quelques grumeaux sont normaux et garantissent le côté aérien.
- Pour des pancakes extra-fluffy, séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige avant de les incorporer délicatement à la fin.
- Servez immédiatement avec une noisette de beurre demi-sel et un filet de sirop d'érable pur.
- Accompagnez cette dégustation avec un café filtre de spécialité pour sublimer les saveurs.