

Les Pancakes de Pascal Hainigue

Recette pour 4 personnes

- 250g de farine
 - 40g de cassonnade
 - 1 sachet de levure chimique
 - 2 œufs entiers
 - 90g de beurre demi-sel
 - 10 cl de lait
 - 25 cl de crème liquide
 - 1 gousse de vanille ou de l'extrait de vanille
 - 10g rhum (facultatif) c'est l'astuce du Chef
-
- Dans une casserole, faire fondre le beurre et la gousse de vanille (coupée en deux) et ajouter le rhum selon les goûts
 - Mélanger la farine, la levure et la cassonnade
 - Ajouter progressivement le beurre fondu (en ayant préalablement retiré la gousse de vanille) dans l'appareil avec ma farine pour ne pas créer de grumeau
 - Ajouter ensuite progressivement le lait et la crème liquide dans le mélange et fouetter
 - Pour la cuisson faire un aller-retour dans une poêle bien chaude et beurrée, il faut que les bords soient bien colorés
 - L'astuce : préparer la pâte la veille pour qu'elle puisse avoir le temps de se reposer

On peut les déguster chauds avec des fruits, de la confiture, un zeste de citron ou du chocolat pour les plus gourmands !