

Pancakes

Pour 4 beaux Pancakes :

2 oeufs
15 cl de lait
150 gr de farine
1 cc de levure chimique
2 cs de sucre
1 pincée de sel
du beurre pour la poêle

Séparer les blancs des jaunes, battre les blancs en neige ferme.

Mélanger les jaunes et le lait, ajouter la farine, la levure, le sucre et le sel, mélanger.

Incorporer les blancs en neige et laisser reposer 1/2 heure.

Chauffer et graisser une poêle avec le beurre, y déposer une louche et attendre que quelques bulles apparaissent, à ce moment retourner le pancake.

Laisser le cuire encore 40 secondes et servir avec du sirop d'érable.