

# Recette Les Pancakes de Djellza

Temps de préparation : 15 minutes    Temps de cuisson : 5 minutes

## Ingrédients :

- ◆ 200 g de farine
- ◆ 3 dl de lait
- ◆ 1 sachet de levure chimique
- ◆ 3 c à soupe de sucre
- ◆ 2 pincées de sel
- ◆ 3 oeufs



## Recette:

1. Dans un récipient, verser la farine.
2. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mettez les jaunes dans le récipient concernant la farine et les blancs dans un second récipient vide.
3. Verser le sucre et le sel sur un côté de la farine. Puis, ajouter le sachet entier de levure chimique.
4. Monter les blancs en neige bien fermement avec un fouet ou un batteur électrique.  
*Petite astuce :* Ajouter une pincée de sel pour faire monter les blancs rapidement!
5. Ajouter le lait dans le récipient contenant déjà : la farine, les oeufs, le sucre, le sel et la levure chimique et mélanger avec un fouet.
6. Incorporer les blancs en neige délicatement à la pâte à pancakes à l'aide d'une spatule (maryse), en veillant à ne pas les écraser.
7. Laisser reposer la pâte 5 minutes.
8. Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile. Lorsqu'elle est bien chaude, versez une petite louche de pâte. Lorsque des trous se forment à la surface du pancake, retournez-le avec une spatule et poursuivez la cuisson 1 à 2 min sur l'autre face.
9. Déguster vos pancakes accompagnés de confiture, de chocolat à tartiner, nappés de sirop d'érable ou saupoudrés de cannelle.