

Pancakes, nouvelle recette

Dessert

```
"application/ld+json">
{
"@context": "http://schema.org/",
"@type": "Recipe",
"name": "Pancakes, nouvelle recette",
"image": "https://www.coolcooking.fr/files/./Photos/pancakes-2.jpg",
"author": {
"@type": "Person",
"name": "QRecipeWriter"
},
"datePublished": "2018-03-25",
"description": "Voici une nouvelle version des pancakes. Ils sont un
peu plus légers grâce aux blancs d'oeufs montés en neige ! Un pur
délice ! Cette recette est inspirée de celle proposée par Fast good
cuisine sur youtube.",
"prepTime": "PT15M",
"cookTime": "PT15M",
"totalTime": "PT45M",
"recipeYield": "pour 3 personnes",
"ingredients":
[ "ingr#150#g#farine",
"ingr#20#cl#lait",
"ingr#1#sachet#levure chimique",
"ingr#1#cuillère à café#sucre",
"ingr#1#pincée#sel",
"ingr#2##oeufs",
"ingr#5#gouttes#extrait naturel de vanille"
],
"recipeInstructions": "1. Mélanger la farine avec la levure chimique, le
sel et le sucre\n2. Séparer le blanc du jaune pour les oeufs\n3. Ajouter
les jaunes d'oeufs dans le mélange précédent. Ajouter 10cl de lait
environ. Mélanger le tout.\n4. Ajouter l'extrait de vanille.\n5. Ajouter le
reste du lait et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.\n6.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel (et éventuellement avec
la levure chimique, le sel et
une pointe de jus de citron).\n7. Les ajouter délicatement à la
préparation à l'aide d'une cuillère.\n8. Laisser reposer 15 minutes.\n9.
oeufs\n3. Ajouter les jaunes d'oeufs dans le
Cuisson : \n9.1. Déposer dans une poêle à crêpes une petite louche de
mélange précédent. Ajouter 10cl de lait
pâte au centre. Attendre quelques instants (1 minute à 1 minute et demi)
environ. Mélanger le tout.\n4. Ajouter
que la pâte bulle sur l'ensemble de la surface.\n9.2. Retourner le
pancake et laisser cuire 1 minute environ."
}
```



Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 150 g de farine
- 20 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs

```
type="application/ld+json">
{
"@context": "http://schema.org/",
"@type": "Recipe",
"name": "Pancakes, nouvelle recette",
"image":
"https://www.coolcooking.fr/files/./Photos/pancakes
2.jpg",
"author": {
"@type": "Person",
"name": "QRecipeWriter"
},
"datePublished": "2018-03-25",
"description": "Voici une nouvelle version
des pancakes. Ils sont un peu plus légers
grâce aux blancs d'oeufs montés en neige !
Un pur délice ! Cette recette est inspirée de
celle proposée par Fast good cuisine sur
youtube.",
"prepTime": "PT15M",
"cookTime": "PT15M",
"totalTime": "PT45M",
"recipeYield": "pour 3 personnes",
"ingredients":
[ "ingr#150#g#farine",
"ingr#20#cl#lait",
"ingr#1#sachet#levure chimique",
"ingr#1#cuillère à café#sucre",
"ingr#1#pincée#sel",
"ingr#2##oeufs",
"ingr#5#gouttes#extrait naturel de vanille"
],
"recipeInstructions": "1. Mélanger la farine
avec une pincée de sel (et éventuellement
avec la levure chimique, le sel et
une pointe de jus de citron).\n7. Les ajouter
délicatement à la préparation à l'aide d'une
cuillère.\n8. Laisser reposer 15 minutes.\n9.
oeufs\n3. Ajouter les jaunes d'oeufs dans le
Cuisson : \n9.1. Déposer dans une poêle à
crêpes une petite louche de pâte au centre.
Attendre quelques instants (1 minute à 1
minute et demi) que la pâte bulle sur
l'ensemble de la surface.\n9.2. Retourner le
pancake et laisser cuire 1 minute environ."
}
```

- 12 gouttes d'extrait naturel de vanille

Préparation :

1. **Mélanger la farine avec la levure chimique, le sel et le sucre**
2. **Séparer le blanc du jaune pour les œufs**
3. **Ajouter les jaunes d'œufs dans le mélange précédent. Ajouter 10cl de lait environ. Mélanger le tout.**
4. **Ajouter l'extrait de vanille.**
5. **Ajouter le reste du lait et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.**
6. **Monter les blancs en neige avec une pincée de sel (et éventuellement une pointe de jus de citron).**
7. **Les ajouter délicatement à la préparation à l'aide d'une cuillère.**
8. **Laisser reposer 15 minutes.**
9. **Cuisson :**
 - Déposer dans une poêle à crêpes une petite louche de pâte au centre. Attendre quelques instants (1 minute à 1 minute et demi) que la pâte bulle sur l'ensemble de la surface.
 - Retourner le pancake et laisser cuire 1 minute environ.

Conseils :

- La poêle ne doit pas être trop chaude, sinon les pancakes vont brûler !
- Vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par des gousses. Dans ce cas, faire infuser les graines dans le lait chaud. Attendre qu'il devienne bien tiède avant de l'incorporer à la préparation.
- Les pancakes seront traditionnellement servis avec du sirop d'érable, ou du miel, ou de la confiture ou gelée de fruits rouges.
- Vous pouvez aussi vous laisser tenter par un nappage nutella, ou sucre-citron.
- Si c'est jour de fête, pourquoi pas ne suivre la suggestion de notre chef bien-aimé Cyril Lignac: poêler des bananes avec un trait de miel. Déglacer avec du jus d'orange afin d'obtenir une pointe d'acidité. Ajouter des fruits secs et posez le tout sur votre pancake ! :-)

[VERSIO



Voici une

nouvelle version des pancakes. Ils sont un peu plus légers grâce aux blancs d'œufs montés en neige! Un pur délice! Cette recette est inspirée de celle proposée par Fast good cuisine sur youtube.

Temps de Préparation : 15 min Temps de Repos: 15 min Temps de Cuisson: 15 min

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 150 g de farine
- 20 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 12 gouttes d'extrait naturel de vanille

Préparation :

1. **Mélanger la farine avec la levure chimique, le sel et le sucre**
2. **Séparer le blanc du jaune pour les œufs**
3. **Ajouter les jaunes d'œufs dans le mélange précédent. Ajouter 10cl de lait environ. Mélanger le tout.**
4. **Ajouter l'extrait de vanille.**
5. **Ajouter le reste du lait et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.**
6. **Monter les blancs en neige avec une pincée de sel (et éventuellement une pointe de jus de citron).**
7. **Les ajouter délicatement à la préparation à l'aide d'une cuillère.**
8. **Laisser reposer 15 minutes.**
9. **Cuisson :**
 - Déposer dans une poêle à crêpes une petite louche de pâte au centre. Attendre quelques instants (1 minute à 1 minute et demi) que la pâte bulle sur l'ensemble de la surface.
 - Retourner le pancake et laisser cuire 1 minute environ.

Conseils :

- La poêle ne doit pas être trop chaude, sinon les pancakes vont brûler !
- Vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par des gousses. Dans ce cas, faire infuser les graines dans le lait chaud. Attendre qu'il devienne bien tiède avant de l'incorporer à la préparation.
- Les pancakes seront traditionnellement servis avec du sirop d'érable, ou du miel, ou de la confiture ou gelée de fruits rouges.
- Vous pouvez aussi vous laisser tenter par un nappage nutella, ou sucre-citron.
- Si c'est jour de fête, pourquoi pas ne suivre la suggestion de notre chef bien-aimé Cyril Lignac: poêler des bananes avec un trait de miel. Déglacer avec du jus d'orange afin d'obtenir une pointe d'acidité. Ajouter des fruits secs et posez le tout sur votre pancake ! :-)

```
[VERSION_IMPR
type="application/ld+json">
{
"@context": "http://schema.org/",
"@type": "Recipe",
"name": "Pancakes, nouvelle recette",
"image":
"https://www.coolcooking.fr/files/./Photos/pancakes
2.jpg",
"author": {
"@type": "Person",
"name": "QRecipeWriter"
},
"datePublished": "2018-03-25",
"description": "Voici une nouvelle version
des pancakes. Ils sont un peu plus légers
grâce aux blancs d'oeufs montés en neige !
Un pur délice ! Cette recette est inspirée de
celle proposée par Fast good cuisine sur
youtube.",
"prepTime": "PT15M",
"cookTime": "PT15M",
"totalTime": "PT45M",
"recipeYield": "pour 3 personnes",
"ingredients":
[ "ingr#150#g#farine",
"ingr#20#cl#lait",
"ingr#1#sachet#levure chimique",
"ingr#1#cuillère à café#sucre",
"ingr#1#pincée#sel",
"ingr#2##oeufs",
"ingr#5#gouttes#extrait naturel de vanille"
],
"recipeInstructions": "1. Mélanger la farine
avec la levure chimique, le sel et le
sucre\n2. Séparer le blanc du jaune pour les
oeufs\n3. Ajouter les jaunes d'oeufs dans le
mélange précédent. Ajouter 10cl de lait
environ. Mélanger le tout.\n4. Ajouter
l'extrait de vanille.\n5. Ajouter le reste du
lait et mélanger jusqu'à obtenir un mélange
homogène.\n6. Monter les blancs en neige
```

avec une pincée de sel (et éventuellement une pointe de jus de citron).\n7. Les ajouter délicatement à la préparation à l'aide d'une cuillère.\n8. Laisser reposer 15 minutes.\n9. Cuisson :
1. Déposer dans une poêle à crêpes une petite louche de pâte au centre. Attendre quelques instants (1 minute à 1 minute et demi) que la pâte bulle sur l'ensemble de la surface.\n2. Retourner le pancake et laisser cuire 1 minute environ."



Voici une

nouvelle version des pancakes. Ils sont un peu plus légers grâce aux blancs d'œufs montés en neige! Un pur délice! Cette recette est inspirée de celle proposée par Fast good cuisine sur youtube.

Temps de Préparation : 15 min Temps de Repos: 15 min Temps de Cuisson: 15 min

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 150 g de farine
- 20 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 12 gouttes d'extrait naturel de vanille

Préparation :

1. Mélanger la farine avec la levure chimique, le sel et le sucre
2. Séparer le blanc du jaune pour les œufs
3. Ajouter les jaunes d'œufs dans le mélange précédent. Ajouter 10cl de lait environ. Mélanger le tout.
4. Ajouter l'extrait de vanille.
5. Ajouter le reste du lait et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel (et éventuellement une pointe de jus de citron).
7. Les ajouter délicatement à la préparation à l'aide d'une cuillère.
8. Laisser reposer 15 minutes.
9. Cuisson :

- Déposer dans une poêle à crêpes une petite louche de pâte au centre. Attendre quelques instants (1 minute à 1 minute et demi) que la pâte bulle sur l'ensemble de la surface.
- Retourner le pancake et laisser cuire 1 minute environ.

Conseils :

- La poêle ne doit pas être trop chaude, sinon les pancakes vont brûler !
- Vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par des gousses. Dans ce cas, faire infuser les graines dans le lait chaud. Attendre qu'il devienne bien tiède avant de l'incorporer à la préparation.
- Les pancakes seront traditionnellement servis avec du sirop d'érable, ou du miel, ou de la confiture ou gelée de fruits rouges.
- Vous pouvez aussi vous laisser tenter par un nappage nutella, ou sucre-citron.
- Si c'est jour de fête, pourquoi pas ne suivre la suggestion de notre chef bien-aimé Cyril Lignac: poêler des bananes avec un trait de miel. Déglacer avec du jus d'orange afin d'obtenir une pointe d'acidité. Ajouter des fruits secs et posez le tout sur votre pancake ! :-)

[VERSION_IMPR

```
"application/ld+json">
{
"@context": "http://schema.org",
"@type": "Recipe",
"name": "Pancakes, nouvelle recette",
"image": "https://www.coolcooking.fr/files/./Photos/pancakes-2.jpg",
"author": {
"@type": "Person",
"name": "QRecipeWriter"
},
"datePublished": "2018-03-25",
"description": "Voici une nouvelle version des pancakes. Ils sont un peu plus légers grâce aux blancs d'oeufs montés en neige ! Un pur délice ! Cette recette est inspirée de celle proposée par Fast good cuisine sur youtube.",
"prepTime": "PT15M",
"cookTime": "PT15M",
"totalTime": "PT45M",
"recipeYield": "pour 3 personnes",
"ingredients":
[ "ingr#150#g#farine",
"ingr#20#cl#lait",
"ingr#1#sachet#levure chimique",
"ingr#1#cuillère à café#sucre",
"ingr#1#pincée#sel",
"ingr#2##oeufs",
"ingr#5#gouttes#extrait naturel de vanille"
],
"recipeInstructions": "1. Mélanger la farine avec la levure chimique, le sel et le sucre\n2. Séparer le blanc du jaune pour les oeufs\n3. Ajouter les jaunes d'oeufs dans le mélange précédent. Ajouter 10cl de lait environ. Mélanger le tout.\n4. Ajouter l'extrait de vanille.\n5. Ajouter le reste du lait et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.\n6. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel (et éventuellement une pointe de jus de citron).\n7. Les ajouter délicatement à la préparation à l'aide d'une cuillère.\n8. Laisser reposer 15 minutes.\n9. Cuisson : \n9.1.
```

Déposer dans une poêle à crêpes une petite louche de pâte au centre. Attendre quelques instants (1 minute à 1 minute et demi) que la pâte bulle sur l'ensemble de la surface.\n9.2. Retourner le pancake et laisser cuire 1 minute environ."



Voici une nouvelle version des pancakes. Ils sont un peu plus légers grâce aux blancs d'œufs montés en neige! Un pur délice! Cette recette est inspirée de celle proposée par Fast good cuisine sur youtube.

Temps de Préparation: 15 min Temps de Repos: 15 min Temps de Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 3 personnes) :

- 150 g de farine
- 20 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 12 gouttes d'extrait naturel de vanille

Préparation :

1. **Mélanger la farine avec la levure chimique, le sel et le sucre**
2. **Séparer le blanc du jaune pour les œufs**
3. **Ajouter les jaunes d'œufs dans le mélange précédent. Ajouter 10cl de lait environ. Mélanger le tout.**
4. **Ajouter l'extrait de vanille.**
5. **Ajouter le reste du lait et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.**
6. **Monter les blancs en neige avec une pincée de sel (et éventuellement une pointe de jus de citron).**
7. **Les ajouter délicatement à la préparation à l'aide d'une cuillère.**
8. **Laisser reposer 15 minutes.**
9. **Cuisson :**
 - Déposer dans une poêle à crêpes une petite louche de pâte au centre. Attendre quelques instants (1 minute à 1 minute et demi) que la pâte bulle sur l'ensemble de la surface.
 - Retourner le pancake et laisser cuire 1 minute environ.

Conseils :

- La poêle ne doit pas être trop chaude, sinon les pancakes vont brûler !
- Vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par des gousses. Dans ce cas, faire infuser les graines dans le lait chaud. Attendre qu'il devienne bien tiède avant de l'incorporer à la préparation.
- Les pancakes seront traditionnellement servis avec du sirop d'érable, ou du miel, ou de la confiture ou gelée de fruits rouges.
- Vous pouvez aussi vous laisser tenter par un nappage nutella, ou sucre-citron.
- Si c'est jour de fête, pourquoi pas ne suivre la suggestion de notre chef bien-aimé Cyril Lignac: poêler des bananes avec un trait de miel. Déglacer avec du jus d'orange afin d'obtenir une pointe d'acidité. Ajouter des fruits secs et posez le tout sur votre pancake ! :-)

[VERSIO