

PANCAKES POMME CANNELLE

« Voici une succulente alternative aux fameux pancakes américains que tout le monde connaît, et qui s'associe parfaitement à la saison automne ! »

PARTS

6

PRÉPARATION

20'

CUISSON

5'

Matériel :

saladiers, fouet, balance, économes, louche, râpes, poêle, plaque de cuisson, spatule.



LES INGRÉDIENTS

200g de farine de blé
100g de sucre en poudre
4 œufs
20cl de lait
2-3 pommes
1 sachet de levure ou une pincée de bicarbonate
1 bonne pincée de cannelle en poudre

LES ÉTAPES

1. Dans un saladier, mélanger la cannelle, la farine, le sucre et la levure.
2. Dans un autre saladier, battre les œufs en omelette et les rajouter à la préparation.
3. Délayer la pâte avec le lait jusqu'à obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux.
4. Laver ou éplucher les pommes et les évider, puis les râper finement dans la pâte. Bien mélanger.
5. Dans une poêle beurrée, verser une louche de pâte. Laisser dorer de chaque côté.
6. Recommencer jusqu'à épuisement de la préparation.



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

