

# PANCAKES



## Tu as besoin de :

- ▶ 2 œufs
- ▶ 250 g de farine
- ▶ 2 cuillères à soupe de sucre
- ▶ 1 cuillère à café de levure chimique
- ▶ env. 4 cuillères à soupe de lait
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ Du beurre ou de l'huile

### Pour accompagner :

- ▶ Sauces ou sirops (par exemple sauce caramel, sauce chocolat ou sirop d'érable)
- ▶ Des fruits (par exemple des bananes, des fraises ou des myrtilles)

- 1** D'abord, il te faut un batteur et l'aide de tes parents. Ils doivent tout d'abord battre les œufs en mousse. Pendant ce temps, tu peux ajouter le sucre doucement.
- 2** Ensuite, ajoute la farine et la levure cuillère après cuillère. Tes parents peuvent à nouveau battre doucement la pâte. Si la pâte est trop visqueuse, ajoute un peu de lait, mais fais attention que la pâte ne devienne pas trop liquide.
- 3** Pour finir, ajoute une pincée de sel à la pâte.



- 4** Maintenant, demande à tes parents d'ajouter un peu de beurre ou d'huile dans une poêle et de la faire chauffer. Quand la matière grasse aura fondu et que la poêle est chaude, tu pourras placer environ 2 cuillères à soupe de pâte au milieu de la poêle pour chaque pancake. Tes parents peuvent maintenant cuire le pancake à feu moyen. Dès qu'un des côté est bien doré, tu peux retourner le pancake pour le faire dorer de l'autre côté, avant de le retirer de la poêle une fois bien cuit.

**Mode d'emploi :**

Quand tu auras utilisé toute la pâte, tu pourras déguster les pancakes nature, ou les garnir à l'envie. Verse de la sauce ou du sirop dessus, et découpe quelques fruits - ce sera non seulement délicieux, mais ils auront aussi un look « à croquer » ! Laisse libre cours à ton imagination : avec les fruits, tu peux même composer des pancakes en forme d'animaux. Bon appétit !

