



Pancakes et son coulis de fraises

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

250 g de fraises

2 oeufs

50 g de beurre

35 cl de lait

50 g de sucre

300 g de farine

11 g de levure chimique

2 c. à s. de sucre en poudre

Préparation :

Nettoyer les fraises et les équeuter.

Prélever 100 g de fraises et les mixer dans un blender avec 2 cuillères à soupe de sucre jusqu'à obtenir un coulis.

Couper le reste des fraises en deux ou en morceaux.

Séparer les jaunes d'œufs des blancs

Monter les blancs en neige

Mélanger la farine, la levure et le sucre.

Faire fondre le beurre et le mélanger dans le lait tiédi puis verser le tout sur le mélange de farine.

Ajouter les jaunes d'œufs légèrement battus et mélanger au fouet à main pour obtenir une pâte épaisse.

Ajouter petit à petit le blanc en neige en mélangeant délicatement.

Laisser reposer 30 minutes à température ambiante.

Chauffer une grande poêle la badigeonner d'huile ou de beurre et y déposer une petite louche de pâte par pancake.

Cuire 1 minute environ et retourner les pancakes lorsque de petites bulles commencent à se former à la surface.

Laisser dorer le second côté.

