

Pancakes

Instructions

Etape 1 : Mettre le pain rassis dans un torchon et le casser avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une fine poudre.

Etape 2 : Mélanger la chapelure, la farine, la levure chimique, la pincée de sel et les œufs dans un saladier.

Etape 3 : Ajouter le lait petit à petit au mélange précédent, puis ajouter le beurre ou l'huile.

Etape 4 : Graisser une poêle, la faire chauffer à feu moyen, et y déposer une petite louche de pâte. Laisser cuire 3-4 minutes sur chaque face. La chapelure a tendance à absorber le lait : vous pouvez ajouter du lait si la pâte devient trop épaisse.



Ingédients

- 33g d'huile végétale (ou de beurre fondu)
- huile de cuisson (pour graisser la poêle)
- 100g de chapelure de pain rassis
- 33g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 250ml de lait (de vache ou végétal)