

Pancakes, une vieille recette de chez moi!

Hier c'était "brunch québécois"... pour 12 personnes! Il y avait des fèves au lard, des muffins, du bacon, des œufs, des pommes de terre poêlées, des saucisses au porc, du pain frais, des galettes à la farine de quinoa, du sucre d'érable, du sirop d'érable, des confitures maison, des fruits, du yaourt maison, des jus artisanaux, du thé du Labrador, du café... sans oublier les pancakes, des crêpes épaisses additionnées de beurre!



LES INGRÉDIENTS (pour environ 30 pancakes de 15 cm de diamètre)

- 6 œufs
- 1 litre de lait
- 120 g de beurre
- 560 g de farine de type T55
- 2 c. à thé de levure chimique
- ¼ c. à thé de bicarbonate de sodium
- 2 c. à soupe de sucre roux
- 2 c. à thé de sel
- Sirop d'érable, sucre d'érable, confiture...

LES ÉTAPES

Versez la farine dans une terrine, la levure, le bicarbonate de sodium, le sel et le sucre. Faites une fontaine. Versez au centre de la fontaine la moitié du lait. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporez graduellement le mélange de farine au lait. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajoutez les œufs battus, le reste du lait et le beurre fondu. Laissez reposer la pâte au moins 2 heures. Ici j'ai laissé reposer la pâte 12 heures au frais!

Dans une petite poêle anti-adhésive chaude et non graissée, versez une louche de pâte dans la poêle. Réduisez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que la pâte fasse de petits trous secs. Retournez et faites cuire quelques secondes... pas plus pour ne pas qu'elle soit trop cuites et trop sèches.

Préparez-les à l'avance et conservez-les au chaud en les empilant sur une assiette déposée sur une casserole d'eau bouillonnante (bain-marie).

ET QUE DIRE DE PLUS ?

→ Servez avec de la mélasse, du sucre de canne, du sucre d'érable, du sirop d'érable, de la vergeoise...

→ Servez avec des fruits frais ou de la confiture...

→ Une spécialité du Québec!

© Les Papilles Estomaquées 2013

<http://papilsestomaquees.fr/pancakes-une-vieille-recette-de-chez-moi/>