

Pancakes au yaourt



Pour 16 pancakes

Préparation : 15 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 3 minutes par pancake

- 200 g de farine
- 2 c à café de levure chimique
- 40 g de sucre
- 2 oeufs
- 2 yaourts brassés
- 40 g de beurre fondu
- 20 cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 petit bouchon de rhum (facultatif)
- Beurre pour la cuisson

Prendre deux saladiers.

Dans le premier : Fouettez les oeufs, les yaourts et le beurre fondu. Ajoutez le lait toujours en remuant.

Dans le second saladier : versez la farine et la levure tamisées, le sucre et la pincée de sel. Mélangez et creusez un puits au centre.

Versez le mélange du premier saladier dans le puits petit-à-petit en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez éventuellement le rhum.

Laissez reposer minimum 1 heure.

Faites cuire vos pancakes soit avec une poêle à blinis ou plus rapide sur une crêpière party.

Versez une petite louche de pâte et laissez cuire 2 minutes environ ou quand des petites bulles se forment à la surface, puis retournez et laissez cuire 1 minute.

Servez vos pancakes avec du sucre, du coulis de fruits rouges, du miel ou du yaourt sucré.