

PÂTE À PANCAKES LES CRÊPES ANGLAISES



RÉALISATION DES CRÊPES ANGLAISES DE LA CHANDELEUR :

Recette des crêpes anglaises, les pancakes. Recette illustrée de visuels pour les plus jeunes. Une recette facile à faire pour préparer les célèbres crêpes anglaises : les pancakes.

Ces petites crêpes sont idéales pour le petit déjeuner, un brunch ou pour le Carnaval et la Chandeleur.

LES INGRÉDIENTS POUR DES PANCAKES :

- 300 g de farine
- 20 cl de lait
- 2 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure
- un saladier, une cuillère en bois, une poêle et une louche

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm

LES ÉTAPES POUR FAIRE DES PANCAKES ?

1. Verser la farine, le sel et la levure dans le saladier.
2. Casser les oeufs dans le saladier puis mélanger avec la cuillère en bois, ajouter progressivement du lait tout en continuant de mélanger.
3. Laisser reposer la pâte 1 à 2 heures.
4. Faire chauffer la poêle puis verser une louche de pâte pour obtenir une crêpe d'une épaisseur de 0,5 à 1 cm.

LES PANCAKES : LA RECETTE ILLUSTRÉE

**Il te faut :**300 g
de farine20 cl
de lait2
oeufs1 pincée
de sel1 sachet
de levure1 saladier
1 fouet

Commence par mettre la farine, le sel et la levure dans le saladier et mélange.



Casse les oeufs et ajoute le lait petit à petit en mélangeant.



Laisse la pâte reposer au moins 1 à 2 heure.



Beurre un peu ta poêle et fais cuire tes pancakes.

Cliquez sur l'image pour l'imprimer