



22 MIN



12 MIN



6 PANCAKES

LATELIERDEROXANE.COM

Les pancakes à la myrtille

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 80 g de yaourt grec
- 4 g de levure chimique
- 25 g de sucre
- 1 càc d'extrait de vanille
- 15 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 35 g de lait
- Le jus et les zestes d'un demi citron
- 110 g de myrtilles fraîches

Instructions

- Dans un saladier, mélange la farine, la levure et le sucre.
- Dans un autre bol, fouette l'œuf avec le yaourt, le lait et le beurre fondu.
- Ajoute ensuite le jus et le zeste de citron pour parfumer ta pâte.
- Verse les ingrédients liquides dans les ingrédients secs, puis mélange doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène (sans trop travailler la pâte).
- Ajoute les myrtilles délicatement pour ne pas les écraser.
- Fais chauffer une poêle à feu moyen, verse une petite louche de pâte et couvre.
- Laisse cuire environ 2 minutes, jusqu'à voir apparaître des bulles, puis retourne et poursuis la cuisson encore 2 minutes.
- Répète l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Termine en saupoudrant de sucre glace et/ou de sirop d'érable.



Conservation :

Les pancakes à la myrtilles se conservent 2 à 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique, ou au congélateur jusqu'à 2 mois.