

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

PANCAKES USA MOELLEUX

Plat de cuisson grill All-Clad Autosense

Ingrédients :

- 30 g de sucre blanc (2 cuillères à soupe)
- 130 g de farine T45 (1 tasse)
- 2 cuillères à café de levure (environ 9 grammes)
- 1 gros œuf
- 210 ml de buttermilk ou lait fermenté (210 ml de lait + ½ jus de citron)(3/4 de tasse + 2 cuillères à soupe)
- 30 g de beurre demi-sel (2 cuillères à soupe)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille



Préparation:

Pour faire son buttermilk maison :

Dans un bol, mélanger 210 g de lait + 1/2 jus de citron.
Laisser reposer 10 minutes le temps que ça caille.

Pour la pâte à pancakes :

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs (farine, sucre et levure) et les liquides dans un autre (buttermilk, œuf, vanille liquide et en dernier le beurre fondu).

Incorporer les liquides en 2 à 3 fois aux poudres au fouet. Laisser reposer au moins 15 minutes.

Pour la cuisson dans le plat de cuisson:

Préchauffer le grill fermé à 270°C, au bip, déposer des petits tas espacés à l'aide de la louche (petite)
Cuire environ 1 min grill fermé, retourner et cuire à nouveau 1 minute environ en surveillant.
Répéter l'opération jusqu'à épuisement.

Conseils et/ou suggestion :

Accompagner de miel, sirop d'érable, confiture etc...

Buttermilk au robot : <https://www.guydemarle.com/recettes/lait-fermente-ou-caille-maison-depannage-5057>



Mon code e-shop : quYspaFiQo