

Pancakes

LES PANCAGES N'ONT RIEN À VOIR AVEC LES MAIGRICHONNES PETITES CRÊPES FINES. CES CRÊPES ÉPAISSES SONT MOELLEUSES ET SUBLIMES. ELLES PROVIENNENT DES ÉTATS-UNIS ET SONT, SANS CONTREDIT, LA 8^E MERVEILLE DU MONDE.

préparation 15 minutes / **attente** 10 minutes / **cuisson** 40 minutes
rendement 12 pancakes

500 ml	(2 tasses)	de farine tout usage non blanchie
10 ml	(2 c. à thé)	de poudre à pâte
2		œufs
60 ml	(¼ tasse)	de sucre
5 ml	(1 c. à thé)	d'extrait de vanille
430 ml	(1 ¾ tasse)	de lait
		Beurre ramolli pour la cuisson

1 Dans un bol, mélanger la farine et la poudre à pâte. Réserver. Dans un grand bol, fouetter les œufs, le sucre et la vanille environ 5 minutes au batteur électrique ou jusqu'à ce que le mélange triple de volume. À basse vitesse, ajouter la moitié du lait puis incorporer les ingrédients secs. Ajouter le reste du lait et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Laisser reposer la pâte 10 minutes à température ambiante.

2 Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen-doux (note ci-contre). Lorsque la poêle est chaude, la badigeonner de beurre avec un pinceau. Pour chaque pancake, verser environ 75 ml (⅓ tasse) de pâte dans la poêle. Avec le dos d'une cuillère, étaler légèrement la pâte.

3 Cuire le pancake de 1 à 2 minutes de chaque côté. Il est prêt à être retourné, avec une grande spatule, lorsque des bulles apparaissent au centre ou que les rebords commencent à cuire. Baisser la chaleur du feu au besoin, pour donner à la pâte le temps de cuire avant qu'elle ne dore trop.

4 Réserver les pancakes au chaud dans un four préchauffé à 95 °C (200 °F), sur une plaque de cuisson, le temps de cuire les autres pancakes ou servir au fur et à mesure de la cuisson. Délicieux avec du sirop d'érable.

NE TE BRÛLE PAS POUR ÇA

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, ce n'est pas en mettant ta main dans la poêle brûlante que tu sauras si elle est assez chaude pour recevoir ton premier pancake. Verse plutôt une goutte de pâte : si ça fait un léger « pschit » (mais sans faire de fumée), c'est que la température est parfaite.

