

# Les pancakes de Ma petite Dame

---

## INGRÉDIENTS

*Pour 2 personnes*

210 g. de farine

20 g. de sucre

2 g. de sel

13 g. de levure

1 œuf à température ambiante

300 g. de lait

40 g. de beurre

1. Mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure.
2. Fouetter ensemble l'œuf et le lait.
3. Mélanger rapidement les deux appareils (s'il reste des grumeaux, ce n'est pas grave !), puis ajouter le beurre fondu.
4. Laisser reposer 1 heure.
5. Chauffer une poêle huilée et y déposer une petite louche de pâte. Retourner les pancakes lorsque de petites bulles commencent à se former.
6. Servir les pancakes aussitôt.

**La astuce de Ma petite Dame** : pour les rendre plus healthy, on peut remplacer le lait par une boisson végétale, et le beurre par une purée d'oléagineux.

## Et du côté des toppings ?

*Les classiques* : servir avec du sirop d'érable.

*Les crémeux* : napper de confiture puis ajouter de la chantilly et des fruits de saison.

*Les gourmands* : verser du chocolat fondu puis parsemer de noisettes, noix de cajou ou amandes torréfiées.

*La version américaine* : napper de beurre de cacahuètes et ajouter des tranches de bananes.

*Les sucrés-salés* : arroser de sirop d'érable et ajouter des tranches de bacon croustillant.

*La version pour épater* : Déposer sur les pancakes des pommes caramélisées, du fromage blanc et du miel, puis saupoudrer de cannelle.