



- La veille, faites fondre le beurre salé au bain-marie (ou au micro-ondes dans un récipient adapté). Laissez le beurre fondu refroidir à température ambiante.
- Tamisez la farine dans un grand saladier avec la levure. Ajoutez le sucre de coco.
- Dans un autre récipient, battez les œufs avec le lait ribot. Rajoutez le beurre fondu et mélangez.
- Formez un puits dans le saladier rempli de farine. Versez progressivement l'appareil lait/œufs/beurre au creux du puits et mélangez à l'aide d'une spatule. Laissez reposer la pâte toute la nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain matin, faites chauffer votre poêle avec un peu de beurre à feu vif. Versez une petite louche de pâte. Baissez le feu sur feu moyen. Attendez que des bulles se forment à la surface du pancake pour le retourner à l'aide d'une spatule. Laissez cuire +/- 1 mn sur l'autre face et réservez sur une assiette. Renouvelez ces opérations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Servez ces pancakes sans attendre accompagnés de sirop d'érable et de fruits frais de saison.



Si vous ne mangez pas vos pancakes au fur et à mesure de leur cuisson, vous pouvez les conserver 1h à 2h00 sur une assiette recouverte d'un linge au-dessus d'un bain-marie.
Un ustensile pratique pour faire de beaux pancakes : le distributeur de pâte. Il vous permettra de doser votre pâte d'une manière plus précise. Consultez ma page "30 ustensiles qui simplifient la vie" si vous ne connaissez pas cet ustensile.

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour 10 à 12 pancakes :

650 ml de lait ribot (ou babeurre ou lait fermenté. Vous en trouverez dans les boutiques bio ou les épiceries orientales, à défaut prenez du lait demi-écrémé)

360 g de farine

1 sachet de poudre à lever

20 g de sucre de coco

30 g de beurre demi-sel +

15 g pour la cuisson

6 œufs

Sirop d'érable

Quelques fruits frais de saison

Variantes :

Si vous n'aimez pas le sirop d'érable, mettez du miel, de la confiture ou de la pâte à tartiner (cf. en bas de page pour une délicieuse recette maison).

