



- Sortez vos œufs et le beurre au minimum 1h00 à l'avance.
- Dans un saladier, versez tous les ingrédients secs : farine, sucre, poudre à lever, bicarbonate de soude, vanille et sel. Mélangez.
- Dans un autre bol, mélangez les jaunes d'œufs avec le lait ribot.
- Battez le beurre avec une spatule afin de le rendre **pommade** : sa consistance doit être lisse et souple. Versez-le dans le mélange jaunes/lait et mélangez. Versez ce mélange dans le saladier avec les ingrédients secs. Mélangez brièvement, ce n'est pas grave s'il y a des grumeaux.
- Dans un autre bol, montez les blancs d'œufs en neige ferme. Commencez à les fouetter à vitesse moyenne puis augmentez la vitesse progressivement. Ajoutez les blancs d'œufs montés à la préparation. Mélangez délicatement avec une **maryse**. À nouveau, les grumeaux ne sont pas gênants, ne mélangez pas trop !
- Faites chauffer une poêle antiadhésive sur feu modéré et versez une petite louche de pâte. Laissez cuire le pancake 1 à 2 mn jusqu'à ce que de petites bulles/trous apparaissent puis retournez-le avec une spatule et laissez cuire à nouveau +/- 1 mn. Vous pouvez utiliser 2 poêles pour faire cuire plusieurs pancakes à la fois. Pour des pancakes parfaitement ronds, utilisez un emporte-pièce que vous poserez directement sur la poêle.
- Servez les pancakes aussitôt avec du sirop d'érable.



Faites cuire les pancakes juste après avoir réalisé la pâte car les poudres (bicarbonate et poudre à lever) s'activent tout de suite.

Le beurre doit être pommade, ne le faites pas fondre : il ne doit être ni liquide ni chaud car il activerait la poudre à lever avant la cuisson. Sortez-le à l'avance pour qu'il soit mou et que vous puissiez le travailler à la spatule. Contrairement aux crêpes, ne vous souciez pas des grumeaux pour les pancakes !

Si vous ne mangez pas vos pancakes au fur et à mesure de leur cuisson, vous pouvez les conserver 1h à 2h 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 une douzaine de pancakes :

320 g de farine (de préférence T 45)
40 g de sucre
8 g de poudre à lever (ou levure chimique)
8 g de bicarbonate de soude
1/2 c. à café de vanille en poudre
1 pincée de sel
500 ml de lait ribot (ou buttermilk ou babeurre ou lait fermenté. Vous en trouverez dans les boutiques bio ou les épiceries orientales)
2 jaunes d'œuf
3 blancs d'œuf
70 g de beurre

Sirop d'érable en accompagnement

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 version maison délicieuse). Vous pouvez également servir ces pancakes avec des fruits : mûres, myrtilles, fraises..., en respectant les saisons ! :-)

