AiL MA COCOTTE!

SCOTCH PANCAKES SUPER AÉRIENS

1. Sortez vos œufs et le beurre au minimum 1h00 à l'avance.
2. Dans un saladier, versez tous les ingrédients secs : farine, sucre, poudre à lever, bicarbonate de soude, vanille et sel. Mélangez.
3. Dans un autre bol, mélangez les jaunes d'œufs avec le lait ribot.
4. Battez le beurre avec une spatule afin de le rendre pommade : sa consistance doit être lisse et souple. Mettez-le dans le mélange jaunes/lait et mélangez. Versez cette préparation dans le saladier avec les ingrédients secs. Mélangez brièvement, ce n'est pas grave s'il y a des grumeaux.
5. 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 !
6. 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.
7. 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 par 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.

Ingrédients pour 4 pers. :

Pour une quinzaine de pancakes :

160 g de **farine** (de préférence T 45)
20 g de **sucre**
4 g de **poudre à lever** (ou levure chimique)
4 g de **bicarbonate de soude**
1/4 c. à café de **vanille en poudre**
1 pincée de **sel**
250 ml de **lait ribot** (ou buttermilk ou babeurre ou lait fermenté. Vous en trouverez dans les boutiques bio et les épiceries orientales)
1 **jaunes d'œuf**
2 **blancs d'œuf**
35 g de **beurre**

Du **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... de saison ! :-)