



1. Faites fondre l'huile de coco à feu doux. Stoppez le feu quand elle est liquide et laissez-la tiédir.
2. Dans un saladier, mélangez les ingrédients secs : farines, sucre, sel et bicarbonate.
3. Dans un autre grand bol, mélangez les ingrédients humides : d'abord les œufs et les yaourts puis l'huile de coco que vous verserez au fur et à mesure tout en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. Mélangez bien, la pâte sera assez épaisse, c'est normal.
4. À l'aide d'un papier absorbant, huilez légèrement une poêle antiadhésive et faites-la chauffer sur feu modéré. Quand elle est chaude, versez une cuillerée à soupe de pâte et étalez-la légèrement avec le dos de la cuillère. Déposez quelques myrtilles par-dessus. Laissez cuire 2 à 3 mn jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent à la surface. Retournez avec une spatule en bois (ou en silicone) et attendez à nouveau +/- 1 mn.
5. Servez le pancake aussitôt avec du sirop d'érable ou un autre accompagnement de votre choix.
6. Renouvelez ces opérations pour les autres pancakes.



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](#). 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 dans la poêle.

Super facile  
20 mn de préparation  
30 mn de cuisson  
Assez cher  
Sans gluten  
Veggie

#### Ingrédients pour 4 pers. :

Pour une dizaine de 10 pancakes

- 90 g de farine de riz
- 90 g de farine de millet (la version blonde, ne prenez pas de la farine de millet brun)
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de sucre de canne blond
- 1 c. à café de bicarbonate
- 2 c. à soupe + une noisette pour la poêle d'huile de coco
- 2 yaourts natures entiers (au lait vache ou végétal, très bon par exemple avec des yaourts au lait de coco)
- 2 pincées de sel
- 250 g de myrtilles

#### En accompagnement :

- Sirop d'érable
- ou miel,
- ou confiture,
- ou sucre glace...

#### Variantes :

Pour d'autres recettes de pancakes, regardez en bas de page.

