



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux**

## Pancakes extra moelleux au lait ribot

Pour 2 personnes | Très facile

20 min | **1.42€** La portion (prix indicatif)



Le lait ribot va ici apporter un moelleux à cette recette de pancake.

### Les ingrédients

- 55 g de Beurre doux
- 2 pièce de Oeuf
- 450 ml de Lait ribot
- 260 g de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- 25 g de Sucre en poudre
- 10 g de Levure chimique
- 0.5 c à c de Bicarbonate alimentaire

### Étapes de préparation



**Préparation** : 5 min



**Cuisson** : 15 min



**Attente** : 0 min

- 1 Faites fondre 55 g de beurre.
- 2 Dans un saladier, mélangez 260 g de farine, 25 g de sucre, 1 càs de levure chimique (10 g), ½ càc de bicarbonate de soude alimentaire et 1 càc (5 g) de sel.
- 3 Dans un bol large, battez 2 œufs. Ajoutez 450 g de lait ribot. Mélangez. Ajoutez le beurre fondu en mélangeant.
- 4 Versez les liquides sur les poudres. Mélangez grossièrement au fouet, il doit rester des grumeaux et il faut éviter de trop travailler la pâte.

- 5** Huilez et chauffez une poêle ou une crêpière à feu doux-moyen. Enlevez l'excédent d'huile pour éviter que le pancake colore trop vite.  
Avec une louche, ajoutez de la pâte pour avoir des pancakes à peu près de la taille d'un majeur.  
Comptez environ 1min30 de cuisson pour la première face (plus longtemps au début car la crêpière est plus froide).
- 6** Quand des bulles commencent à apparaître, retournez le pancake.  
Faites dorer la seconde face 30 à 45 secondes.  
Mangez immédiatement (c'est bien meilleur avec de la pâte à tartiner qui vient fondre sur les pancakes chauds !).  
Sinon, mettez de côté sur une grille pour éviter qu'il garde l'humidité de la cuisson.
- 7** Continuez la cuisson (vous pouvez en cuire plusieurs en même temps évidemment).  
Remuez de temps en temps la pâte et graissez si besoin la crêpière. Si elle est anti-adhésive vous n'aurez quasiment pas besoin de la regraisser.