



PANCAKE A LA VANILLE



Pour environ 25 pancakes : 185g de farine T55 et 65g de farine de lentilles, 50g de maïzena, 20g de poudre à crème, 8g de sel, 11g de levure chimique, 2g de vanille en poudre maison ou les graines d'une gousse de vanille, 4 jaunes d'œufs, 300g de lait frais entier, 4 blancs d'œufs, 50g de sucre en poudre.

Tamiser les farines la maïzena, la poudre à crème, la levure, le sel et la vanille en poudre. Dans un cul de poule mélanger les jaunes d'œufs et le lait ajouter progressivement les poudres et lisser au fouet pour ne pas avoir de grumeaux. Monter les blancs au bec d'oiseau en ajoutant le sucre en trois fois. A la maryse les incorporer délicatement au premier mélange. Poser les cercles en exoglass dans une grande poêle antiadhésive légèrement graissée. Mettre une bonne louche d'appareil à pancake dans chaque cercle et cuire à feu moyen quelques minutes en retournant les cercles à mi-cuisson. Hors du feu retirer les cercles en passant si nécessaire la pointe d'un couteau tout autour du pancake. Poudrer éventuellement de sucre glace et servir sans attendre avec du vrai sirop d'érable.