

Pancakes fourrés à la pâte à tartiner .



6 pancakes



15 min



5 min



Poiré de Normandie. Acidulé, amertume légère et sucrosité.



INGRÉDIENTS .

220g de farine de blé
20cl de lait ribot
6 c. à soupe de pâte à
tartiner (au choix)
2 œufs
1 sachet de levure
3 c. à soupe de sucre

SUGGESTION .

Pâte à tartiner classique, qui croustille ou qui pétille, au chocolat blanc ou noir. Des Halles et des Gourmets propose une large gamme de pâte à tartiner alors laissez-vous tenter !

PRÉPARATION .

1. Sur une feuille de papier cuisson, réalisez 6 disques de pâte à tartiner de 5cm de diamètre avec le dos d'une cuillère.
2. Faites durcir au congélateur durant 1h minimum.
3. Séparez le blanc des jaunes.
4. Montez les blancs et neige et fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la préparation double de volume.
5. Ajoutez le lait ribot au mélange jaunes d'œuf et sucre, puis incorporez-y délicatement les blancs en neige ainsi que la farine mêlée à la levure.
6. Laissez reposer la préparation une trentaine de minutes.
7. Déposez une demi-louche de pâte à pancakes dans une poêle beurrée à feu moyen, disposez un disque de pâte à tartiner au centre puis recouvrez de pâte.
8. Une fois que des bulles apparaissent à la surface du pancake, retournez-le, couvrez et laissez cuire 2 minutes.



DES HALLES
ET DES
GOURMETS