

# Pancakes à la vanille



## Pour 16 pancakes

Préparation : 15 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 5 minute + 3 minutes par pancakes

- 250 g de farine
- 2 gros œufs
- 30 g de sucre semoule
- 30 cl de lait 1/2 écrémé
- 40 g de beurre
- 1 c à café de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille dont vous aurez, au préalable, récupéré les grains à l'aide d'un couteau. Ajoutez le beurre et laissez tiédir.

Dans un saladier, Mélangez la farine tamisée avec la levure chimique, le sucre et une pincée de sel. Faites un petit puits et y casser les œufs.

Mélangez à l'aide d'une spatule. Quand le mélange devient difficile à mélanger, ajoutez progressivement le lait parfumé à la vanille à l'aide d'un fouet.

Laissez reposer la pâte 1 heure minimum.

Versez une petite louche de pâte dans une poêle à blinis ou sur appareil à crêpes.

Laissez cuire 2 minutes d'un côté et 1 minute de l'autre.

Saupoudrez de sucre.

Astuce : Pour des pancakes plus moelleux, battez les blancs en neige et incorporez-les à la fin de la préparation.