

Pancakes aux carottes

Ce qu'il vous faut :

Pour 12 pancakes

- ✓ 3 œufs
- ✓ 180 g de farine
- ✓ 2 dl de lait
- ✓ 2 carottes râpées
- ✓ 1 cuillère à c. de cannelle
- ✓ 1 sachet de poudre à lever
- ✓ 1 pincée de sel

Garniture :

- ✓ Sirop d'érable ou compote de pomme



Comment procéder :

1. Casser les œufs puis séparer les blancs des jaunes
2. Faire monter les blancs d'œufs en neige
3. Dans un grand bol, mélanger la farine avec le sel, le lait, les jaunes d'œufs, la carotte râpée, la cannelle et la poudre à lever
4. Incorporer les blancs délicatement dans le mélange
5. Mettre un peu d'huile dans une poêle pour la graisser puis faire chauffer à feu moyen
6. Une fois que la poêle est chaude, verser une louche du mélange au milieu et laisser une minute. Retourner le pancake et laisser cuire une deuxième minute
7. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.