

Pancakes aux bananes, garniture aux bleuets

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 tasses de farine
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 tasses de lait de beurre
- 1 oeuf
- 1 c. à soupe de zestes de citron
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 2 bananes coupées en dés
- 1 c. à soupe d'huile de canola

Pour la garniture

- 3/4 tasse de sirop d'érable
- 1 tasse de bleuets (pas mis car j'en avais pas)

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs. Faire un puits au centre.
2. Dans un autre bol, fouetter le lait de beurre avec l'oeuf et les zestes. Verser la préparation liquide dans le puits avec le beurre fondu. Incorporer graduellement en fouettant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
3. Ajouter les bananes et remuer.
4. Préchauffer le four à 250F (120C).
5. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu doux-moyen. Verser 1/3 tasse de pâte par pancake. Cuire 1 minute ou jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface. Retourner et cuire 30 secondes. Déposer les pancakes sur une plaque de cuisson et réserver au four. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.
6. Mélanger le sirop avec les bleuets. Servir avec les pancakes.

Préparation: 35 minutes (ben non!! beaucoup moins!!)

Quantité: 4 à 6 portions (de 16 à 18 pancakes)

Source: Je Cuisine Déjeuner du weekend

Note: je double toujours la recette quand je fais des pancakes car nous sommes 5 et il n'en reste pas tellement quand nous avons terminé.