

Pancakes à l'éable et à l'orange de Mathieu Darche

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 2 tasses de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à soupe de sucre
- 5 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 2 1/4 tasses de lait
- 1/4 tasse de jus d'orange
- 2 oeufs, légèrement battus
- 2 c. à soupe de sirop d'éable
- 1 c. à thé de zeste d'orange râpé
- 6 c. à soupe de beurre non salé fondu

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
2. Incorporer le lait, le jus d'orange, les oeufs, le sirop d'éable, le zeste d'orange et le beurre fondu en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Dans une poêle antiadhésive légèrement badigeonnée d'huile, cuire les pancakes à feu moyen, une à la fois, avec environ 1/4 tasse de pâte pour chacune. Faire doré de chaque côté.

Portions: 22 pancakes

Source: Ricardo, Cuisiner avec les Canadiens