

FLUFFY PANCAKES ET PÊCHES POÊLÉES AU BEURRE SALÉ



6 pers

20 min

15 min

VOTRE PANIER NETTO

POUR LES PANCAKES :

4 œufs
 ●
 60 g de sucre glace
 ●
 240 cl de lait entier
 ●
 80 g de yaourt nature
 ●
 40 g de beurre fondu
 ●
 300 g de farine
 ●
 ½ sachet de levure chimique

POUR LES PÊCHES POÊLÉES :

3 pêches
 ●
 30 g de beurre salé
 ●
 40 g de cassonade
 ●
 Le jus d'1/2 citron

PRÉPARATION

1. Séparez les blancs des jaunes.
2. Battez les jaunes et le sucre glace, puis ajoutez le yaourt, le lait et le beurre fondu.
3. Incorporez la farine et la levure.
4. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.
5. Préparez 6 cercles en inox et garnissez-en le tour avec une bande de papier cuisson de la hauteur du cercle.
6. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle puis disposez-y les cercles. Versez de la pâte à mi-hauteur et laissez cuire à feu très doux une dizaine de minutes (si le feu est trop fort la base des pancakes va brûler sans que l'intérieur soit cuit).
7. Lorsque la pâte est prise, retournez les pancakes et laissez dorer 2-3 min.
8. Retirez les cercles et le papier cuisson et réservez dans une assiette recouverte de papier aluminium.
9. Dans une seconde poêle, faites fondre le beurre saalé, ajoutez les pêches coupées en quartier? retournez les pêches, arrosez de jus de citron et saupoudrez de cassonade.
10. Versez les pêches poêlées sur les pancakes et dégustez chaud.