

Mini pancakes de Noël

Mignardises de festives, mini pancakes surmontés de crème chantilly, d'une fraise fraiche et saupoudrés de sucre glace.



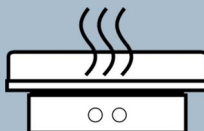
Mise en place

Bien mélanger le sachet de préparation pancakes avec le lait à l'aide d'un fouet dans un saladier. Puis dans une poêle chaude et légèrement huilé réaliser les mini pancakes. Fouetter la crème liquide à l'aide d'un fouet électrique et ajouter la moitié du sucre glace pour terminer, afin d'obtenir une consistance ferme.

Mise en oeuvre

Dresser les pancakes dans assiette par pile de trois, ajouter la crème fouettée, la fraise et à nouveau une petite touche de crème fouettée. Saupoudrer l'ensemble de sucre glace. Décorer avec la grappe de groseille et le bouquet de feuille de menthe.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PANCAKE MIX - Préparation pancakes	4498	1 sachet
Lait		333 ml
Crème liquide		50 ml
Sucre glace		1 cuillère
Fraises		6 pièce
Menthe fraiche		1 bouquet
Groseilles		1 pièce



Plancha