



Pancakes myrtilles

Pancakes aux myrtilles fraîches, servis avec quelques fruits et arrosés de sirop d'érable.



Mise en place

Mélanger le sachet de préparation pancakes avec 1/3 litre de lait, mélanger au fouet énergiquement, afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeau.
Tapisser à l'aide d'un pinceau, un peu de beurre fondu dans la poêle à pancakes chaude, mais pas trop.
Ajouter une louche de préparation pancakes
Ajouter les myrtilles, dès l'apparition de petites bulles retourner le pancake dans la poêle et le laisser cuire 15/20 secondes, puis le déposer délicatement sur une assiette.
Renouveler l'opération afin d'obtenir 7/8 pancakes par sachet.

Mise en oeuvre

Dresser dans une assiette avec la banane coupé en tranches, les myrtilles et framboise à côté.
Accompagner les pancakes par un peu de sirop d'érable.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PANCAKE MIX - Préparation pancakes	4498	0.25 sach
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	0.01
Lait		330 ml
Myrtilles fraîches		100 g
Framboises		30 g
Banane		30 g
Menthe fraîche		2 g