

Recette Pancake

Ingrédients pour 2 personnes :

- Farine : 125 g
- Lait (demi-écrémé si vous en avez sinon c est pas grave.) : 15 cl
- Sucre : 10 g
- Levure chimique : 0,5 sachet
- Oeufs : 1,5
- Beurre : 20 g
- Sel : 0,5 pincée

Ustensiles:

- 1 casserole ou un micro-ondes (pour le beurre)
- 1 bol
- 1 saladier
- 1 cuillère en bois
- 1 fouet
- 1 poêle
- 1 balance

Préparation :

- 1) Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajoutez le lait, mélangez bien.
- 2) Incorporez les oeufs et mélangez à nouveau.
- 3) Faites fondre le beurre au micro-ondes à puissance faible, ou bien au bain-marie.
- 4) Versez-le sur la pâte à pancakes et fouettez vigoureusement pour obtenir une préparation homogène.
- 5) Beurrez une poêle et placez-la sur feu vif. Lorsqu'elle est bien chaude, versez une petite louche de pâte à pancakes.
- 6) Laissez cuire jusqu'à l'apparition de petites bulles à la surface du pancake.
- 7) Glissez une spatule sous le pancake, retournez-le et laissez cuire 1 à 2 minutes.
- 8) Glissez une spatule sous le pancake et poser le sur un plat refaite cette action pour tous les pancakes.

Savourez ensuite vos délicieux pancakes.

Recette du moelleux au chocolat

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 250g de chocolat
- 180 g de beurre
- 130g de sucre glace
- 75g de farine
- 5 œufs

Ustensiles :

- 1 casserole
- 1 saladier
- 1 cuillère en bois
- 1 four

Préparation :

- 1) Faire fondre le chocolat.
- 2) Ajouter le beurre en morceau peu à peu et l'incorporer pour obtenir une crème bien lisse.
- 3) Mettre la farine et le sucre glace dans un saladier. Ajouter les œufs entiers et mélanger jusqu'à obtenir une émulsion homogène.
- 4) Verser le mélange chocolat-beurre sur cette préparation. Puis, mélanger.
- 5) Beurrer et fariner 6 moules individuels ou un grand moule.
- 6) Verser la préparation et mettre au four à 200 degrés pendant 10 minutes pour les petits gâteaux et 15 minutes pour le grand.
- 7) Servir tiède avec une crème anglaise ou une ganache au chocolat.