

Pancake épaisse choco- choco, fraises et caramel à la fleur de sel – Les Fêtes Gourmandes 2021

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

12- 15 pancakes

Ingrédients secs :

430 ml (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de farine

60 ml (1/4 tasse) de cacao en poudre

80 ml (1/3 tasse) de sucre

20 ml (4c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1c. à thé) de sel

Ingrédients liquides :

180 ml (3/4 tasse) de lait au chocolat

180 ml (3/4 tasse) de babeurre

60 ml (1/4 tasse) de beurre fondu

2 œufs séparés

1 blanc d'œuf

Garnitures :

Fraises fraîches tranchées

Crème fouettée

Caramel à la fleur de sel

Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.

Dans un bol monter les blancs d'œufs en neige pics ferme. Réserver.

Dans un autre bol mélanger ensemble le lait au chocolat, le babeurre, , le beurre fondu et les jaunes d'œufs.

Ajouter ce mélange d'un coup au mélange d'ingrédients secs. Mélanger jusqu'à ce que tout soit intégrer sans plus.

Ajouter en pliant les blancs d'œufs en neige (à l'aide d'une maryse, mélanger très doucement sans faire tomber les blancs)

Dans une poêle bien chaude, chauffer un filet d'huile végétale. Ajouter 1/3 tasse de pâte.

Étendre légèrement. Cuire 2 minutes. Retourner. Cuire 1 minute.

Servir aussitôt avec des fraises fraîches, de la crème fouettée et du caramel à la fleur de sel.