

Pancakes gourmands

Ingrédients :

- Farine (300g)
- Beurre (1 tasse)
- Œufs (2)
- Lait (1 1/3 de tasse)
- Poudre à pâte (2 c. à thé)
- Sucre (1/4 de tasses) + (1 1/2 tasse)
- Cannelle (1/2 c. à thé)
- Extrait de vanille (1/2 c. à thé)
- Pomme (2)
- Oignon confit (2)
- Sirop d'érable (au goût)
- Bacon fumé (Cochon cent façons)

Préparation :

1. Dans un bol, ajouter la farine, la poudre à pâte pour le mélange sec des pancakes (mettre de côté).
2. Dans un autre bol, fouetter les œufs, le sucre, la vanille, la cannelle et la moitié du lait. Fouetter pendant 5 minutes. Puis ajoutez le mélange sec de pancakes ainsi que le reste du lait. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
3. Temps de pause de 10 minutes pour la pâte à pancake.
4. Pendant ce temps, vous pouvez couper le bacon en petit cube. Ensuite, les faire cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent bien croustillants. Ensuite, couper les oignons et les

pommes en petits cubes. Faites chauffer une poêle à feu moyen élevé. Lorsque la poêle est chaude, y déposer une noix de beurre.

5. Ajouter les oignons et les pommes pour les colorer dans le bacon. Quand les oignons et les pommes sont bien cuits, ajouter la tasse de sucre et brasser pour mélanger le tout. Descendre le feu à moyen, lorsque le tout est bien mélangé, laisser le sucre colorer. Jusqu'à une couleur brune, puis couper la cuisson et mettre la recette de côté.

6. Allumer le feu à moyen doux, avec une poêle pour les pancakes. Quand la température de la poêle est chaude, y déposer une noix (étendre avec un pinceau) de beurre et mettre $\frac{1}{3}$ de tasse du mélange à pancake. Au moment où le mélange à pancake fait des bulles, vous pouvez les retourner. Laisser cuire 1 à 2 minutes de chaque côté. Vous pouvez jouer avec la température si besoin. Pour garder les pancakes au chaud, mettre le four à 200F.