

PANCAKE AUX YAOURT

Ingrédients :

- 150 g de farine de blé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs frais
- 1/2 sachet de levure chimique (environ 6 g)
- 250 g de yaourt nature (2 pots)
- Huile de tournesol pour la cuisson
- Une pincée de sel fin

Préparation :

1. Tamiser la farine dans un grand saladier.
2. Ajouter le sucre vanillé, la levure chimique et le sel.
3. Faire un puits au centre et y casser les œufs. Ajouter les yaourts.
4. Fouetter le mélange en partant du centre pour incorporer progressivement la farine et obtenir une pâte homogène.
5. Laisser reposer la pâte 30 minutes à température ambiante, sous un torchon propre.
6. Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen et la badigeonner légèrement d'huile de tournesol.
7. Verser une petite louche de pâte et l'étaler délicatement pour former une crêpe.
8. Cuire jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur le dessus, puis retourner délicatement avec une spatule.
9. Laisser dorer l'autre côté pendant quelques instants.