



# PANCAKES

## CRÈME MONTÉE



### INGRÉDIENTS

#### PANCAKES

130 g farine  
15 cl lait  
6 g levure chimique  
2 oeufs  
10 g Canderel® Spécial Pâtisserie

#### CRÈME MONTÉE

10 cl crème liquide 35%  
1 zeste de citron  
1 gousse de vanille  
10 g Canderel® Spécial Pâtisserie

### Préparer l'appareil à pancakes

Monter les blancs en neige puis réserver. Ensuite, mélanger les jaunes d'œufs et le Canderel® Spécial Pâtisserie.

Mettre la levure dans la farine et verser le tout sur la préparation précédente puis mélanger. Verser le lait petit à petit, tout en remuant afin d'avoir une pâte bien homogène.

Ajouter, avec délicatesse, les blancs en 2 fois.

**Astuce :** Plus les blancs sont montés fermement, plus les pancakes seront moelleux.

### Cuisson des pancakes

Verser une louche de pâte dans la poêle de sorte à former un petit rond. Les pancakes doivent être assez épais. Réduire un peu le feu si besoin pour avoir une cuisson douce.

Faire cuire 1 minute de chaque côté.

Renouveler l'opération avec toute la pâte.

### Confectionner la crème montée

Verser dans un récipient la crème liquide et la faire monter au batteur, jusqu'à ce que la texture soit ferme.

Ajouter le zeste de citron, le Canderel® Spécial Pâtisserie ainsi que la vanille préalablement extraite de la gousse.

Battre à nouveau le mélange jusqu'à ce que la crème soit bien montée et ferme.

**Astuce :** Pour aider la crème à monter plus rapidement, placez le récipient et la crème liquide au frais avant utilisation.

### Dressage

Servir la crème montée à côté des pancakes en accompagnement.