

Pancakes aux pommes

Temps de préparation : 25 min | Pour 8 personnes | Difficulté : ★★☆☆



Ingrédients

- 5 chamallows
- 55 g. de beurre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 20 g. de sucre en poudre + 1 cuillère à soupe
- Le zeste d'un demi-citron
- 5 cl de crème liquide
- 6 cl de lait
- 125 g. de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pomme
- 1 noix de beurre

Étapes

1. Mettre tous les ingrédients sur la table.
2. Coupez les 5 chamallows en morceaux.
3. Dans une casserole, faites-les fondre avec 2 cuillères à soupe d'eau (feu doux).
4. Dans une autre casserole, faites fondre le beurre (feu doux).
5. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
6. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
7. Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et le zeste de citron.
8. Ajoutez les chamallows fondus, la crème liquide, le lait, puis la farine et la levure.
9. Mélangez bien.
10. Terminez en incorporant le beurre fondu et les blancs en neige.
11. Laissez reposer la préparation au frigo.
12. Epluchez la pomme et épépinez-la.
13. Coupez-la en lamelle de 0.5 à 1 cm d'épaisseur.
14. Mettez-les dans une poêle avec 1 noix de beurre et 1 cuillère à soupe de sucre.
15. Laissez cuire 6 à 7 minutes (feu doux).
16. Retirez les lamelles de pommes.
17. Dans la poêle, déposez quelques lamelles de pommes et versez dessus 1 louche de pâte à pancake.
18. Faites cuire 3 minutes de chaque côté.
19. Servez accompagné de confiture ou de sirop d'érable.