

Crêpes pancakes de Yvette Petibois-Paillé

Notes - Crêpes – Pancakes (convient pour quatre personnes)
Pour deux à trois personnes, divisez la recette en deux).

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs (blancs mis de côté seront battus en neige – première opération.)
- 2 tasses de lait
- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine blanche ou autre au goût
- 2 c. thé poudre à pâte
- $\frac{1}{2}$ c. thé de bicarbonate de soude
- Soupçon de sel
- 3 c. table de sucre – (crêpe très peu sucrée) peut-être 4 c.
- 4 c. table de beurre fondu
- 2 blancs d'œufs battus en neige
- Essence de vanille au goût.

Procédure :

- Dans un bol battre les deux blancs d'œufs en neige et mettre de côté

Dans un autre bol :

- Battre les 2 jaunes d'œufs et
- ajouter un peu de lait en alternant avec les ingrédients secs (farine – sucre – sel - poudre à pâte et bicarbonate de soude) et le beurre fondu - bien mélanger au malaxeur
- Ajouter la vanille, facultatif
- Incorporer à la cuillère de bois les blancs d'œufs montés en neige et le tout est prêt – (pâte épaisse)
- Température de cuisson moyenne – pas trop chaude – brûlera vite
- Verser la pâte à la louche dans une poêle, ne pas étendre mince comme une crêpe bretonne
- La pâte fera des yeux en cuisant et la crêpe sera prête à être retournée avec une spatule
- Retourner et cuire légèrement (dorée).

Bon appétit!

Yvette Petibois-Paillé