



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Mille-feuille de pancakes au babeurre



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

339

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la pâte

500 g **Babeurre**
180 g **Farine**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Farine complète**
3 c. à café **Sucre semoule**
2 c. à café **Levure chimique**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**
3 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
2 c. à café **Huile de tournesol**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la chantilly au lemon curd

250 ml **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Sucre glace**
2 c. à soupe **Lemon curd**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Dans un grand saladier, mélanger au fouet les deux farines, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sucre et le sel. Réserver.
- 2 Dans un autre saladier, mélanger légèrement au fouet le babeurre avec les oeufs.
- 3 Faire fondre le beurre clarifié. L'ajouter dans le mélange oeuf et babeurre.
- 4 Verser le mélange oeuf et babeurre dans le premier saladier et fouetter délicatement. Il doit rester des grumeaux dans la pâte.

Étape 2

Cuisson des pancakes

- 1 Huiler une poêle anti adhésive avec un papier absorbant imbibé d'huile végétale.
- 2 Remplir la moitié d'une louche avec l'appareil, la verser dans la poêle en formant un cercle avec le dos de la louche.
- 3 Augmenter le thermostat et cuire jusqu'à ce que le pancake commence à devenir doré et croustillant. Puis

le retourner et continuer la cuisson.

- 4 Réserver les pancakes dans une assiette recouverte d'un torchon le temps de cuire les suivants. Il est aussi possible de les maintenir au chaud dans le four.

400 g **Fraise**
1 c. à soupe **Sucre glace**

Étape 3

Préparation de la crème chantilly

- 1 Battre la crème et le sucre glace jusqu'à ce que la chantilly soit moyennement ferme. Incorporer délicatement le lemon curd.

Étape 4

Dressage

- 1 Garder quelques fraises entières pour la décoration et couper le reste des fraises en petits morceaux.
- 2 Empiler les pancakes en mettant une couche de chantilly et de fraises entre chaque.
- 3 Déposer de la chantilly sur le mille-feuille. Décorer de quelques fraises entières et saupoudrer de sucre glace. Servir immédiatement.