Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Mille-feuille de pancakes au babeurre

30 min	10 min	20 min	0	339
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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

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

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.