

# Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Temps de repos : 30 mn - Difficulté : Facile



## Pancakes à la banane

### > Préparation

- Mélangez énergiquement les œufs, la banane, la farine, le sel, la levure, le lait et le beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer pendant 30 min.
- Versez des petites louches de pâte dans une poêle à crêpes chauffée jusqu'à ce que des bulles apparaissent, puis retournez le pancake. Laissez cuire quelques secondes.
- Servez accompagné de sirop d'érable et de quelques tranches de banane.

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 2 bananes très mûres
- 6 œufs
- 2 cuill. à soupe de levure
- 1 cuill. à café de sucre
- 100 cl de lait
- 60 g de beurre