

# Pancakes Thermomix {façon american-style buttermilk pancakes !}

★★★★★

La meilleure façon de se mettre en condition pour un délicieux week-end détente et cocooning dès le petit déjeuner. À réaliser avec le Thermomix.

Type de plat      Petit Déjeuner  
Cuisine              US

⚠ à préparer la veille.

Temps de préparation 10 minutes

Temps de cuisson 15 minutes

Repos 5 minutes

Temps total 30 minutes

Portions 20 pancakes environ

## Equipment

- Crêpes party
- Poêle à crêpes de 22 cm

## Ingrédients

- 80 • 60 g de beurre
- 375 • 250 g de yaourt nature soit 2 pots standard
- 375 • 250 g de lait
- 3 • 2 oeufs
- 450 • 300 g de farine
- 3 • 2 c à soupe de sucre
- 1/2 c à café de sel
- 1,3 • 1 c à café de poudre à lever
- 1,3 • 1 c à café de bicarbonate de soude (à défaut 1 c à café supplémentaire de poudre à lever)

## Instructions

1. Faites fondre 60 g de beurre **3 minutes/70°C/vitesse 2**.
2. Ajoutez 250 g de yaourt nature et 250 g de lait et 2 oeufs. Mixez **15 secondes/vitesse 6**.
3. Ajoutez 300 g de farine, 2 c à soupe de sucre, 1/2 c à café de sel, 1 c à café de poudre à lever et 1 c à café de bicarbonate de soude. Incorporez **10 secondes/vitesse 3** (la pâte reste un peu grumeleuse : c'est normal et même souhaitable).
4. Laissez la pâte reposer 5 minutes minimum et jusqu'à 12 heures (peut-être même plus mais je n'ai pas testé au delà de 12 heures).
5. Versez des louchettes de pâte dans 1 ou 2 poêles bien chaudes puis cuisez sur feu moyen-doux environ 2 minutes 30 par face, en surveillant bien la coloration de la face du dessous. En principe, le pancake doit être retourné quand la pâte de la périphérie de la face supérieure est prise.
6. Servez de préférence tiède (possibilité de les stocker dans un four tiède pendant qu'on fait cuire toute la pâte !) avec du beurre, du sirop d'érable, des bananes ou myrtilles ou tout autre accompagnement de votre choix !