# Recette des pancakes américains

Les pancakes américains sont des petites crêpes épaisses, moelleuses et dorées, parfaites pour un brunch ou un goûter. Contrairement aux crêpes classiques, la pâte à pancakes est enrichie de levure chimique, ce qui les rend épais et leur permet de lever à la cuisson. Cette recette ne nécessite pas de temps de repos car la pâte contient de la levure chimique 【525183446603286†L150-L154】【525183446603286†L177-L179】. Ils se dégustent traditionnellement avec du sirop d’érable, mais vous pouvez aussi les garnir de fruits frais, de confiture ou de chocolat selon vos envies.

## Ingrédients

* 300 g de farine
* 50 g de sucre
* 3 œufs
* 40 g de beurre
* 30 cl de lait
* 1/2 sachet de levure chimique
* 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
* 1 pincée de sel

## Préparation

1. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : la farine, le sucre, le sucre vanillé (ou les graines de la gousse de vanille), la pincée de sel et la levure chimique【525183446603286†L156-L158】.
2. Faites fondre le beurre doucement au bain-marie ou au micro‑ondes. Creusez un puits au centre des ingrédients secs et ajoutez les œufs, le beurre fondu et la moitié du lait【525183446603286†L160-L162】.
3. Mélangez vigoureusement en incorporant progressivement le reste du lait pour obtenir une pâte lisse, épaisse et homogène sans grumeaux【525183446603286†L164-L166】.
4. Faites chauffer une crêpière ou une poêle légèrement huilée. Versez une petite louche de pâte sans l’étaler. Lorsque des bulles se forment à la surface du pancake, retournez‑le et laissez cuire l’autre côté jusqu’à ce qu’il soit doré【525183446603286†L168-L170】.

## Astuces

* Contrairement à la pâte à crêpes, la pâte à pancakes ne nécessite pas de temps de repos car la levure chimique perd de son efficacité avec le temps【525183446603286†L177-L179】.
* Pour une texture encore plus aérée, séparez les blancs des jaunes d’œufs, montez les blancs en neige et incorporez‑les délicatement à la pâte à la fin【525183446603286†L181-L183】.
* Vous pouvez parfumer vos pancakes en ajoutant 2 cuillères à soupe de rhum, de cacao en poudre, de fleur d’oranger, de cannelle ou des zestes d’agrumes dans la pâte【525183446603286†L187-L193】.