

3. PANCAKES

Pour environ 20 pancakes

Préparation : 15 min

Temps de cuisson : 2 min ½ par côté

Ingrédients : 300 g de farine

3 œufs

20 g de levure

3 dl de lait

30 g de sucre en poudre

Une pincée de sel

2 cuillères à café de beurre fondu

30 g de beurre

- Emiettez la levure dans un bol et délayez-la avec du lait tiède (3 cuillères à café)
- Laissez reposer 10 minutes
- Dans un bol, mettez la farine, ajoutez le sucre en poudre, le sel et le beurre fondu, puis faites un creux et ajoutez les œufs, la levure et le lait.
- Remuez en ajoutant peu à peu le lait.
- Laissez reposer 1 heure dans un endroit sec et couvrez.
- Servez avec de la confiture ou du sirop d'érable.

Idées recettes :

Rosti (pancake de pommes de terre)

→ Traditionnel : jambon, œuf et fromage

→ Campagnard : saucisse de porc et sauce à l'oignon

→ Végétarien : avec légumes

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : avant d'entreprendre le nettoyage de votre crêpière, respectez impérativement les consignes de sécurité.

- Débranchez l'appareil du secteur et le laisser refroidir avant tout nettoyage.
- Les poêlons disposent d'un revêtement antiadhésif qui peut être endommagé par des ustensiles tranchants.
Utilisez de ce fait uniquement des ustensiles de cuisine qui ne risquent pas d'endommager le revêtement antiadhésif.
N'utilisez en aucun cas du matériel tranchant ou des produits abrasifs. Ensuite, vous pourrez nettoyer les poêlons avec du produit nettoyant et de l'eau chaude.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide
- Essuyez la crêpière et séchez bien tous les accessoires avant de la rebrancher à la prise de courant.
- Conservez l'appareil dans un endroit propre et sec, à l'abri du soleil.
- Contrôlez régulièrement que l'appareil ou son câble d'alimentation ne sont pas endommagés.
Si un dommage de quelque nature est constaté, l'appareil ne doit pas être mis en service. La réparation du cordon d'alimentation ne doit s'effectuer que dans un atelier de réparation spécialisé.