

Pancakes au chocolat façon raclette

Informations

Personnes : 6-8
Préparation : 15 min.
Cuisson : 5-10 min.



Ingrédients

Pâte à pancakes pour 6-8 pancakes ou poêlons

- 500 ml de lait
- 250 g de farine
- 3 œufs
- ½ sachet de levure
- 2 c. soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 noisette de beurre Isigny
- 2 bananes
- 1-2 truffles Mathez par poêlon
- 3-4 pistoles de chocolat Valrhona Dulcey par poêlon

Étapes de la préparation

1. Dans un saladier, mélangez les ingrédients suivants : farine, sucre, levure chimique, sel.



2. Puis ajoutez les œufs.
3. Incorporez progressivement le lait.
4. Coupez des rondelles de banane ou autres fruits.
5. Beurrez le fond des poêlons.
6. Versez la pâte à pancakes dans les poêlons.
7. Au choix : Ajoutez 1 ou 2 truffes au chocolat Mathez, des rondelles de banane, des noix de pécan caramélisées, des pistoles de chocolat Valrhona Dulcey.
8. Laissez cuire 5-10 min.
9. Après la cuisson, ajoutez au choix : de la crème de marron, pâte à tartiner Valrhona, sucre glace, des perles croustillantes Valrhona.