

Pancakes à la citrouille & beurre de cannelle (d'après Luke's, Gilmore Girls)

Préparation

1. :J'ai utilisé la purée de potiron, la cannelle et le sirop d'érable de Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Quand le beurre est homogène, formez un boudin dans du film alimentaire et faites-le durcir au réfrigérateur.
3. Pancakes au potiron : de purée de potiron 2 œufs de vergeoise ou sucre muscovado de levure chimique de farine 1,5 cuillère à soupe de cannelle 0,5 cuillère à soupe de muscade 0,5 cuillère à soupe de gingembre Une pincée de clou de girofle moulu de beurre fondu de lait Fouettez les œufs avec le sucre et la purée de potiron.
4. Ajoutez toutes les poudres : la farine, la levure et les épices.
5. Ajoutez enfin le beurre fondu et le lait.
6. Passez à la cuisson : dans une poêle chaude et légèrement huilée, déposez une grosse cuillère à soupe de pâte.
7. Faites cuire à 1 à 2 minutes puis retournez le pancake et terminez la cuisson de l'autre côté.
8. Poursuivez jusqu'à épuisement de la pâte.
9. Servez les pancakes encore chauds avec du sirop d'érable et du beurre à la cannelle, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com