



PANCAKES AU PAIN SEC

ÉTAPE 1 : Couper le pain en petits morceaux.

ÉTAPE 2 : Faire fondre le beurre.

ÉTAPE 3 : Dans un grand saladier mélanger l'œuf, le lait, le beurre, le sucre, la levure et le pain en petits morceaux.

ÉTAPE 4 : Mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte quasiment homogène.

ÉTAPE 5 : Faire chauffer la poêle, avec un pinceau badigeonner d'un peu d'huile neutre, une fois la poêle bien chaude faire cuire les pancakes.

RÉGIMES PARTICULIERS

si vous le souhaitez, vous pouvez remplacer le beurre par de l'huile, le lait de vache par du lait végétal (amande, riz, coco...) et l'œuf par une banane ou de la compote.

INGRÉDIENTS



150g de
pain sec



2 oeufs



30 cl de
lait



Huile
neutre



40g de
beurre



20g de
sucre



1 c.c. levure