



Pancakes en forme d'ours

5 personnes – Préparation : 30 min – Refroidissement : 30 min

Ingrédients

Pour les pancakes

- 2 œufs
- 90 g de farine fermentant
- 2 c. à soupe de miel liquide
- 100 ml de lait
- Beurre

Pour la finition

- 4 framboises
- Chocolat noir

Préparation

Les pancakes

- Sépare le jaune d'œufs du blanc. Fouette le blanc d'œuf en neige avec une pincée de sel.
- Mélange la farine fermentant avec le jaune d'œuf, le miel et le lait dans un récipient à bord haut.
- Incorpores-y le blanc en neige.
- Fais fondre un peu de beurre dans une poêle antiadhésive.
- Fais cuire 4 grands pancakes de 9 cm, 4 pancakes de 6 cm et 8 pancakes de 3 cm de diamètre.

La finition

- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Forme une tête d'ours avec les pancakes : deux oreilles avec les plus petits pancakes et un nez avec les autres pancakes.
- Forme le nez avec une framboise.
- Faites les yeux et la bouche avec de la sauce au chocolat

Recette basée sur l'atelier de cuisine OKay " Cuisiner avec les enfants pour les fêtes de fin d'année " en collaboration avec Colruyt Group Academy.