

Mini-pancakes au NUTELLA® et aux fruits



Ingrédients pour 8 mini-pancakes. 2 pancakes par portion.



- ✔ 100 g de farine
- ✔ une pincée de sel
- ✔ 10 g de sucre
- ✔ 1 œuf
- ✔ 125 ml de lait entier
- ✔ 15 ml d'huile de tournesol
- ✔ 2 g de levure chimique
- ✔ 60 g de Nutella®

Pour la décoration

- ✔ Quelques feuilles de menthe et des fruits frais





ÉTAPE 1

Séparez les blancs des jaunes en les disposant dans deux terrines différentes.

Dans la première, montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et réservez.



ÉTAPE 2

Dans la deuxième, battez les jaunes avec le sucre, puis ajoutez la farine et la levure.

Dans une troisième terrine, mélangez le lait et l'huile avant d'ajouter ce mélange à la deuxième terrine. Incorporez enfin délicatement les blancs.

Laissez reposer le tout au réfrigérateur pendant 15 minutes.



ÉTAPE 3

Lorsque la préparation est prête, versez une cuillère à soupe de pâte sur une petite poêle antiadhésive chaude pour obtenir un disque d'environ 6/7 cm et laissez cuire à feu moyen. Au bout d'une minute, retournez le pancake pour qu'il cuise des deux côtés.

Lorsque le pancake prend une belle couleur dorée, réservez-le sur une assiette.

Tartinez chaque pancake d'environ 7 g de Nutella® et servez-les chauds deux par deux, décorés de fruits frais (fraises, fruits rouges, pêche, mangue, etc.) et de feuilles de menthe.