

Pancakes au sirop de safran

15/20 pancakes



Ingrédients

*4 œufs
30cl de lait
4 stigmates de safran
300g de farine
2 c. à café de levure chimique
4 c. à soupe de sucre
2 pincées de sel
Sirop de safran*

Préparation

Séparez les blancs des jaunes et battez les blancs en neige ferme.

Faire infuser le safran dans le lait (minimum 30 minutes)

Mélangez les jaunes avec le lait, ajoutez la farine, la levure, le sucre et le sel et mélangez bien jusqu'à obtention d'une pâte sans grumeau.

Incorporez les blancs battus en neige et laissez reposer minimum 1/2 heure.

Au moment de servir, chauffez et graissez une poêle avec un peu de beurre ou d'huile. Déposez une petite louche de pâte dans la poêle.

Dès qu'une multitude de petites bulles apparaissent à la surface vous pouvez retourner la crêpe.

Laissez-la cuire encore 30 à 40 secondes.

Servez avec du sirop de safran, ou une confiture de safran...