



PANCAKE AU PAIN SEC



INGREDIENTS :

(Pour environ 15 pancakes)

- 100 g de chapelure (Voir recette «Chapelure de pain sec»)
- 1 c. à café de levure
- 25 g de beurre fondu
- 15 cl de lait
- 3 gros oeufs

- 1.** Dans un saladier, ajouter la chapelure, la levure et les oeufs. Mélanger.
- 2.** Ajouter le beurre puis ajouter le lait petit à petit.
- 3.** Faire chauffer une plaque à feu moyen et déposer une louche de pâte. Laisser cuire 1 minute sur chaque face. Déguster !