



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 une casserole, faire chauffer le lait et le beurre.
2. Dans un saladier, mélanger la chapelure, la levure et les oeufs.
2. Ajouter, petit à petit le mélange chaud de lait et beurre.
3. Faire chauffer une plaque à feu moyen et déposer une louche de pâte. Laisser cuire 1 minute sur chaque face. Déguster !

Pour les gourmands, on peut ajouter dans la préparation :

Du salé : fromage, pesto, graines etc.

Du sucré : peaux de bananes mixées, cacao, sucre aromatisé...