



Préparation 🕒 30mn

Repos 🕒 4h

Cuisson 🔥 10mn

Les ingrédients pour 12 pancakes environ

Pour la pâte :

- 2 œufs
- 15cl de lait
- 120g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20g de beurre fondu pour la cuisson
- 1 pincée de sel

1) Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Versez les jaunes d'œufs dans un bol puis fouettez-les avec le lait, la farine et la levure. Ajoutez le sucre et fouettez à nouveau pour obtenir une pâte homogène. Dans un bol, montez les blancs en neige, puis ajoutez une pincée de sel et ajoutez-les au mélange précédent. Laissez reposer 4h.

2) Après les 4h de repos, faites cuire les pancakes dans une poêle avec le beurre fondu préalablement chauffé. Gardez-les au chaud sous une feuille de papier aluminium.

3) Pour le coulis, mettez le lait à chauffer dans une casserole. Juste avant l'ébullition, sortez la casserole du feu et ajoutez le chocolat cassé en morceaux. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une sauce lisse. Mélangez. Servez vos pancakes avec ce coulis de chocolat.

Pour varier :

Ajoutez selon vos envies des noisettes concassées, des éclats de noisettes caramélisées, de la pistache concassée. Pour des pancakes à l'accent irlandais, préparez un coulis avec 20cl de liqueur de Bailey's, 5cl de lait et 250g de chocolat noir dessert. Pour y retrouvez la touche de la p'tite bretonne, dégustez vos pancakes avec notre confiture [poire chocolat](#) !