

# PANCAKES AU GRUYERE AOP



Préparation : 30 min.

Cuisson : 5 min.

Ingrédients : 4 pers.

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>170 g</b> de farine</li><li>• <b>40 g</b> de sucre</li><li>• <b>11 g</b> de levure en sachet</li><li>• <b>1 pincée</b> de sel</li><li>• <b>1 œuf</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>190 ml</b> de lait</li><li>• <b>30 g</b> de beurre fondu</li><li>• <b>200 g</b> de Gruyère AOP râpé</li><li>• <b>Sirop d'érable</b></li></ul> |
|---|--|

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la poudre à lever et le sel puis former un puits au milieu.
2. Dans un bol, battre l'œuf. Ajouter le lait puis le beurre fondu. Battre vigoureusement pour éviter que le beurre chaud ne fasse cuire l'œuf.
3. Verser la moitié de ce mélange dans le saladier contenant la farine. Remuer à peine à l'aide d'une grande cuillère jusqu'à ce que la farine soit mouillée.
4. Ajouter le Gruyère AOP. Attention à ne pas trop mélanger ! Le mélange doit être grumeleux.
5. Laisser reposer la pâte 15 minutes.
6. Dans une poêle chaude (feu moyen/doux), verser une petite louche de pâte. Laisser cuire jusqu'à l'apparition des premières bulles à la surface (entre 1 et 2 minutes).
7. Retourner le pancake et cuire 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les côtés du pancake ne soient plus liquides.
8. Servir les pancakes chauds, arrosés de sirop d'érable.

**BON APPETIT**