

# Pancakes de Clémentine

## (environ 15)

Préparation: 15 minutes - Cuisson: env. 2 de chaque côté

### Ingrédients:

- 2 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 1 pincée de sel
- 150 ml de lait Juste & Vendéen
- 150 g de farine
- 30 g de sucre
- 1/2 sachet de levure

### Étapes:

- 1) Montez les blancs en neige avec la pincée de sel
- 2) Dans un récipient à part, mélangez le lait, les jaunes d'œufs, la farine, le sucre et la levure.
- 3) Ajoutez délicatement les blancs en neige afin de garder un aspect aérien (moelleux) à la pâte.
- 4) Versez la pâte dans la poêle bien chaude, en faisant des petits tas. Lorsque des petites bulles apparaissent, retournez les pancakes pour terminer la cuisson.
- 5) Servez avec confiture, caramel liquide, miel sirop d'érable, etc.