

# PANCAKES LÉGERS AUX POMMES



+ 3 ans | Difficulté : ★★ | Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

## Matériel

Vous avez besoin de :

### Matériel :

- [PÊLE POMME](#)
- [VIDE ET TRANCHE-POMME](#)
- [COUTEAU Kiddikutter](#)
- SALADIER EN INOX avec ventouse

### Ingrédients (pour environ 8 pancakes) :

- 3 pommes
- 2 cuillères à soupe de miel
- Cannelle
- 200 g de farine de blé
- 25 g de cassonade
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 2 œufs
- 15 cl de lait

### Le + pédagogique

Cuisine créative

## Étapes

- Éplucher et couper les pommes en petits cubes. Les faire revenir dans une casserole à feu moyen avec le miel et la cannelle environ 10 minutes.

Pâte à pancakes :

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure chimique. Ajouter ensuite les œufs et le lait. Mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter les 3/4 des pommes cuites à la pâte et mélanger.
- Faire cuire les pancakes dans une poêle anti-adhésive à feu moyen environ 1 minute de chaque côté.
- Servir avec le restant de pommes.

Une recette originale, gourmande et pleine de saveurs qui se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur !