



Pancakes Fluffy à la pistache

Découvrez notre recette de fluffy pancakes à la pistache : des pancakes ultra moelleux garnis de suprême de pistaches de Sicile, d'éclats de pistaches torréfiées et généreusement fondants. Une recette originale signée Anaïta Torkmani, cheffe du restaurant Lazuli à Forcalquier.

🕒 30 min

🔪 Facile

Préparation

- 1 Mélanger au fouet tous les ingrédients sauf les blancs
- 2 Monter les blancs, et commencer à ajouter le sucre une fois les blancs bien mousseux. Accélérez la vitesse du batteur. Ne pas trop les monter, jusqu'à obtenir le "bec" suffit.
- 3 Incorporez délicatement les blancs au mélange précédent.
- 4 Mettre en poche et pocher deux cercles généreux de pâte.
- 5 Couvrir après avoir ajouté une cuillère à soupe d'eau pendant 3 minutes.
- 6 Ajouter un deuxième cercle moins généreux sur le premier et laisser cuire encore 3 min avec le couvercle et de l'eau.
- 7 Retourner le pancake jusqu'à obtenir une belle coloration en dessous.
- 8 Mettre la pâte à tartiner, les éclats et les pistaches par-dessus.



Ingrédients

Portions : 4

60 g farine T55

60 g sucre

40 ml lait

4 œufs (jaunes et blancs séparés
= œuf clarifié)

6 g fécule de maïs

Suprême de pistaches de Sicile
allégé en sucre

Éclats de pistache

Pistaches décortiquées &
torréfiées- Variété Kerman