



Pour la préparation des mini-pancakes : nom officiel : **Poffertjes**
Recette et plat typiquement des Pays-Bas.

Ingrédients

250 g de farine

1 pincée de sel

10 g de levure fraîche de boulanger ou 1 sachet de levure de boulanger lyophilisée

3.5 dl de lait

Préparation : 5 min - Cuisson : 5 min

Etape 1

Mélanger le sel et la farine.

Etape 2

Délayer la levure dans un peu de lait tiède et l'incorporer à la farine. Verser peu à peu le reste du lait pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer environ 1 heure.

Etape 3

Faire chauffer la moule à Poffertjes et graisser les alvéoles de la plaque avec un peu du beurre. Maintenant il faut remplir chaque alvéole avec la pâte.



Etape 4

Laisser cuire jusqu'à ce que la surface soit presque séché. Retourner en s'aidant d'une fourchette.

Etape 5

Servir chaud, environ une douzaine de poffertjes par assiette, avec un morceau de beurre au centre de l'assiette et une bonne couche de sucre glace.

La préparation des « poffertjes » (mini-crêpes ou mini-pancakes) est une vraie fête à partager avec les enfants. Les enfants vont se régaler !

Une assiette des poffertes se transforme à un vrai dessert festif si vous rajoutez une boule de glace !
Délicieux !