

Pancakes à la Patate Douce au Four

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr



3-4 - 480g de patates douces
2 tasses - 400ml d'eau ou de lait
2 ½ tasses - 250g de farine

AMÉLIORER : Ajouter à la pâte 1 c.à.c de levure chimique. Ajouter du yaourt, des raisins secs, du basilic frais et de la muscade.

6 PANCAKES

INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole, mettre les patates douces pelées et coupées en dés et les couvrir d'eau. Porter l'eau à ébullition puis baisser le feu à doux. Laisser mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient tendres.
2. Égoutter les patates douces, les écraser, ajouter le lait, la farine et la levure chimique. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Déposer des portions égales de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Étaler pour former des pancakes.
4. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7) Enfourner 10 minutes. Sortir du four, retourner les pancakes et les faire cuire encore 10 minutes ou jusqu'à ce que la croûte commence à dorer. Sinon, les faire frire dans une poêle anti-adhésive pendant 3 minutes de chaque côté.
5. Transférer les pancakes dans une assiette.
6. Garnir de yaourt, de basilic frais et de raisins secs. Saupoudrer de muscade.

