

PANCAKES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Pour environ 8 à 10 pancakes (12cm)

Pâte à pancakes

40 g jaune d'œuf
60 g blanc d'œuf
150 g lait entier
125 g farine T.55 ou 80
6 g levure chimique
25 g cassonade
3 g sel
½ gousse de vanille
100 g pépites de chocolat
Valrhona

Mélanger le sel, la cassonade, les graines de vanille et ajouter la farine et la levure chimique tamisées. Ajouter les jaunes d'œuf et lait. Mélanger. Puis ajouter les pépites de chocolat. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Caramel Erable Chocolat au lait

135 g Sirop d'érable
135 g Crème entière
¼ gousse de vanille
85 g JIVARA lacté 40%

Cuire le sirop d'érable entre 115 et 120°C. Décuire ce caramel en verser les 135 g de crème chaude (avec la vanille) petit à petit. Redonner un bouillon pendant 1 minute. Laisser refroidir ce mélange à environ 80°C et le verser en trois fois sur le chocolat JIVARA fondu.
Mixer à l'aide d'un mixer plongeant et réserver.

Montage

Réaliser le caramel érable chocolat au lait et le réserver.
Dès que la pâte à pancakes est prête la cuire dans une petite poêle chaude et graissée.
Déguster les pancakes nappés de caramel d'érable chocolat au lait en ajoutant quelques fruits secs concassés.