

Pancakes fourrés à la mozzarella



Aujourd'hui je ne vous propose non pas des pancakes sucrés mais des pancakes salés ! Des délicieux pancakes super moelleux, gourmands et savoureux fourrés à la mozzarella et pour sublimer le tout avec du basilic ! Ces pancakes étaient vraiment délicieux et ça change un peu des crêpes ! ;) Simple, rapide, parfait !

Pour une dizaine de pancakes

Ingédients:

220g de farine

50g de Maïzena

1c. à café de sucre

1c. à café de bicarbonate de soude

400ml de lait

2 oeufs

1c. à café de sel

1c. à soupe d'huile neutre

Une grosse boule de mozzarella

Basilic

Préparation:

Mélangez la farine avec le sel, la Maïzena, le sucre et le bicarbonate de soude.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le lait et l'huile. Versez sur le mélange sec tout en mélangeant.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation. Laissez reposer 30min.

Découpez la mozzarella en tranches.

Faites chauffer une poêle et graissez légèrement avec du beurre. Versez de la pâte, laissez 30sec et déposez au milieu une tranche de mozzarella, parsemez de basilic ciselé et recouvrez de pâte. Quand la pâte du dessus commence à se figer, retournez le pancake et poursuivez la cuisson. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Dégustez chaud.