

# Pancakes aux myrtilles

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 2 ou 3 minutes par pancake

## Ingrédients pour 15 à 20 pancakes:

- 250 g de farine bise biologique semi-complète)
- 4 cuil. à soupe de cassonade
- 3 oeufs
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 2 yaourts naturels
- 30 cl de lait
- 40 g de beurre demi-sel
- 1 cuil. à café d'extrait vanille
- 200 g de myrtilles surgelées ou fraîches
- Un peu d'huile pour la cuisson



## Recette:

1) Faire fondre le beurre.

2) Mélanger tous les ingrédients ensemble et ajouter le beurre tiédi.

3) Faire cuire les pancakes dans une poêle légèrement huilée: verser une petite quantité de pâte dans la poêle pour former une petite crêpe circulaire, déposer quelques myrtilles surgelées ou fraîches puis cuire à feu doux sur les deux faces. Laisser tiédir avant de déguster !