

## Pancakes à la banane

Pour une vingtaine de pancakes (de 7 cm de diamètre):

- 2 bananes bien mûres
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 grosse cs de sucre vanillé maison)
- 200 g de farine
- 1 cc bombée de levure chimique
- 100 g de lait
- 1 pincée de sel



Dans un saladier, fouetter les oeufs avec les sucres.

Écraser les bananes avec une fourchette et les ajouter au mélange précédent. Ajouter la farine, la levure et la pincée de sel. Délayer avec le lait. La pâte doit être assez épaisse (plus qu'une pâte à crêpes classique).

*Une fois de plus, j'ai opté pour l'option thermomix en y mixant d'abord mes bananes puis en ajoutant tous le reste des ingrédients.*

Graisser la poêle et y cuire des petits tas de pâte. Servir chaud. S'il en reste, on peut les réchauffer quelques secondes au micro-ondes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>