

N°240



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Pancake à la banane



Photo : J.F. Herman

francine.

NICOLAS

Préparation : 5 Min - Cuisson : 10 Min

Pour 4 personnes

**250 g de farine à gâteaux Francine | 3 œufs | 50 cl de lait | 1 banane |
1 sachet de sucre à la vanille | 30 g de beurre fondu |
2 c. à soupe d'huile**

Dans un mixeur, **mélanger** les œufs, la banane coupée, la farine à gâteaux Francine, le sucre à la vanille, le lait et le beurre.

Verser une louche de pâte d'un cercle de 10 cm de diamètre environ dans une poêle préalablement huilée et bien chaude. **Laisser cuire** jusqu'à ce que la face du pancake soit dorée. **Retourner** et **faire cuire** l'autre face.

- Nez : aux notes de citron.
- Bouche : typé, sec avec une finale croquante.



le conseil de votre caviste :
Cono Sur Riesling 2008
Chili blanc

Et aussi :
Coteaux-du Layon, Bonnamy
2009

Retrouvez toutes les recettes de Francine sur www.francine.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION