



# American pancakes à la banane



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

135 grammes de farine  
1 cuillerée à thé de poudre à lever  
1/2 cuillerée à thé sel  
2 cuillères à soupe sucre blond  
130 ml de lait  
1 œuf (battu)  
2 cuillères à soupe de beurre (fondu + un peu pour cuire)  
2 bananes (en rondelles)  
4 cuillères à soupe de sirop d'érable (of agavesiroop)  
copeaux de coco

## Méthode de préparation

- 1.** Passez la farine et la poudre à lever au tamis dans un récipient. Ajoutez le sel et le sucre.
- 2.** Dans un autre récipient, mélangez le lait et le beurre fondu. Ajoutez ce mélange à la farine. Mélangez bien le tout à la fourchette.
- 3.** Laissez fondre un peu de beurre dans une grande poêle antiadhésive et versez-y de petites quantités de pâte. Retournez-les dès que des bulles se forment à la surface et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes à feu moyen.
- 4.** Garnissez de rondelles de bananes, de sirop d'érable et de copeaux de noix de coco.