

## Pancakes coco et banane



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



15 minutes



Facile

### INGREDIENTS

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 50 gr de beurre                   | 2 bananes             |
| 1 œuf, 1 c à c de levure chimique | 1 c à s de coco râpée |
| 125 gr de farine                  | 1 citron vert         |
| 25 cl de lait de coco             | 2 c à s de sucre      |

### MATERIEL NECESSAIRE

|           |                 |
|-----------|-----------------|
| 1 zesteur | 1 presse agrume |
|-----------|-----------------|

### PREPARATION ET REALISATION

1- Dans une casserole faire fondre 15 gr de beurre. Battre l'œuf.  
2- Dans un saladier mettre la farine, la levure. Faire un trou au centre et y verser l'œuf, le lait de coco, 1 c à s de sucre, le beurre fondu et les zestes du citron vert. Fouetter l'ensemble. Laisser reposer 30 min.  
3- Mettre une poêle à chauffer avec une noisette de beurre et déposer des petits tas de pâte puis les retourner. Recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.  
4- Eplucher les bananes et les couper en rondelles. Mettre 15 gr de beurre dans une poêle avec 1 c à s de sucre, caraméliser et cuire les rondelles dedans. Déglacer avec le jus d 1/2 citron vert.

### CONSEILS ET ASTUCES

Verser les bananes sur les pancakes et saupoudrer de coco râpée. La taille des pancakes ce fera en fonction de la quantité de pâte déposée dans la poêle.

Alice Délice

