

Pancakes à la banane



Details :



env. 6/8 pancakes



env. 5 min



10 min

Ingredients :

- 2 bananes bien mures
- 2 oeufs
- 2 càs. de flocons d'avoine

Recette :

Éplucher les bananes, les couper en petits morceaux et les écraser à l'aide d'une fourchette dans un saladier / bol.

Ajouter les oeufs entiers puis mélanger le tout avec un fouet pour obtenir une pâte homogène et assez lisse.

Dans une poêle chaude avec un peu de matière grasse (ex : huile de coco), faites un petit tas de pâte à l'aide d'une louche.

Une fois que les bulles se forment à la surface du pancake, le retourner pour terminer la cuisson des deux côtés.

À déguster tiède avec quelques fruits rouges.