

## Pancake Tatin

Quand on devient parent, on devient matinal, c'est inclus dans le pack avec le bazar sans fin dans le salon et la lessive multipliée par 10. Si comme moi vous vous réveillez avant tout le monde, au lieu de traîner devant votre smartphone, allez plutôt préparer un bon petit-déjeuner ! Il faut bien mettre à profit ce temps de sommeil que vous rattraperez plus tard, lorsque votre progéniture quittera la maison (autant dire dans très longtemps).

Mais comme vous n'avez pas non plus 3 heures devant vous pour réaliser un brunch à la Bree Van de Kamp, essayez cette recette rapide, facile et surtout, à tomber par terre !

Ce combo délicieux réunit tout ce qu'il y a de meilleur en matière de gourmandise : des pommes caramélisées comme dans une tarte tatin, mais dans un pancake géant !

Dire qu'il y en a qui paieraient ça cher au restaurant alors que c'est encore meilleur de bruncher à la maison !

On a même le droit de rester en pyjama, royal non ? (Et promis, même quand on n'a pas d'enfant, ça marche aussi !)

Et vous, quelle est votre recette de petit-déj préféré qui met tout le monde d'accord ?

[Imprimer](#)

Pancake Tatin

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Temps total: 30 minutes

Pour 4 personnes

## Ingredients

- **Pour les pommes:**
- - 4 [demi-pommes cuites](#)
- - 50 g de beurre
- - 2 cuillères à soupe de sucre
- **Pour la pâte:**
- - 4 oeufs
- - 300 g de farine
- - 30 cl de lait
- - 4 cuillères à soupe de sucre
- - 60 g de beurre fondu
- - 1 cuillère à café bombe de levure chimique -sel

## Instructions

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Mélanger dans un saladier la farine, la levure chimique et une pincée de sel.
3. Former un puits et y verser les jaunes d'oeufs, le lait et le beurre fondu.
4. Incorporer délicatement les blancs en neige et laisser reposer 30 min au frais.
5. Saupoudrer le côté plat des demi-pommes avec le sucre.
6. Faire fondre le beurre dans une petite poêle et y faire dorer les pommes pour les caraméliser.
7. Verser la pâte au-dessus jusqu'à recouvrir les pommes.
8. Faire cuire sur feu moyen et lorsque les bords du pancake commencent à se détacher de la poêle, faire glisser sur une assiette plate.
9. Retourner ensuite le pancake sur la poêle, comme une tortilla, pour faire dorer l'autre face. Piquer le centre du pancake avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.
10. Déguster bien chaud, en parts, avec un peu de sirop d'érable ou de miel.

## **Y a pas que les frites dans la vie**

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

---

Astuce: si vous avez peur de retourner le pancake, il est possible de le cuire au four mais dans ce cas, utiliser une poêle adaptée avec un manche en métal ou détachable.

---