

## Pancakes à la banane de Virginie

Nombre de pancakes : 10

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

### Ingrédients :

2 bananes bien mûres

1 cuillère à soupe de lait

1 œuf

4 cuillères à soupes de farine

1 cuillère à café d'arôme vanille

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe de sucre en poudre



### Préparation :

1. Peler les bananes et écraser les à l'aide d'une fourchette.
2. Dans un autre saladier battre l'œuf et y ajouter le sucre. Mélanger de nouveau.
3. Ajouter la farine, le sel, le lait et la vanille. Bien mélanger.
4. Incorporer ensuite la purée de bananes.

### Cuisson :

1. Dans une poêle bien chaude, faites fondre une noisette de beurre ou d'huile de coco.
2. Verser 2 cuillères à soupe de pâte. Etaler à l'aide du dos de la cuillère.
3. Une fois le dessous bien doré, retourner le pancake à l'aide d'une large spatule.