

Pancakes et glace au miel de printemps

& Au miel de fleurs de printemps Rémy Glaise



Recette pour 4 personnes |



40 min.



20 min.



8 heures.

ingrédients :

- 180 g de farine
- 30 g de vergeoise
- 10 g de sucre vanillé
- 2 c. à café de levure chimique
- 2 oeufs
- 50 g de miel
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 20 cl de lait
- 2 poignées de myrtilles

Pour la glace au miel de printemps :

- 3 jaunes d'oeufs
- 120 g de miel de printemps
- 30 cl de crème fleurette entière
- 3 pincées de fleurs comestibles

préparation :

01. Préparer la glace au miel la veille au soir :

Fouettez les jaunes d'oeufs dans un récipient avec le miel de printemps pendant 10 minutes. Dans une petite casserole chaude, portez la crème fleurette à frémissements, et mettez-y les fleurs comestibles. Couvrez et laissez infuser pendant 4 minutes, la crème doit à peine frémir. Versez-la sur le mélange jaunes d'oeufs-miel, remuez bien et versez dans la petite casserole pour chauffer à nouveau à feu doux pendant 3 minutes, le mélange ne doit surtout pas bouillir. Remuez délicatement, la consistance va s'épaissir et napper le dos de la cuillère. Versez le mélange dans un récipient de votre choix (un bol par exemple) puis placez votre glace au congélateur pour au moins 8 heures de prise au froid. Vous pourrez déguster votre glace au miel de printemps le lendemain !

02. Pour les pancakes :

Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre, la levure et la vergeoise et le sucre vanillé. Incorporer les oeufs entiers un à un et ajouter le miel de printemps, l'extrait de vanille tout en remuant puis le lait petit à petit. Fouettez le tout à la main pour obtenir une pâte bien lisse et homogène. Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes.

03. Dans une poêle chaude, déposer une noisette de beurre puis un petit emporte-pièce beurré lui aussi, pour former les pancakes épais et ronds. Verser une demi-louche de pâte et laisser cuire quelques minutes à feu doux. Retournez votre pancake avec le moule lorsqu'il commence à se solidifier puis poursuivre la cuisson 3 minutes. Renouveler l'opération jusqu'à terminer la pâte.

04. Servir les pancakes bien chauds dans une assiette, sortir la glace au miel de printemps du congélateur et déposer une belle boule de glace gourmande par-dessus les pancakes. Éparpillez quelques myrtilles et des fleurs comestibles et puis régalez-vous !



Studio Juicy Olive
& Le Miel Rémy Glaise