

# PANCAKES 1000 TROUS DE SEMOULE ET POTIMARRON CONFIT

4 personnes

Temps de preparation 15 mn

Temps de cuisson 7 mn

Difficulté ★

## INGRÉDIENTS

### PANCAKES

15 gr de levure boulangère  
5 gr de sucre blanc  
2 pincées de sel  
2 oeufs  
150 ml de lait  
250 gr de semoule fine  
250 gr de farine T45  
250 ml d'eau tiède

### POTIMARRON CONFIT

1/4 de potiron  
50gr de beurre  
50gr de sucre  
20gr eau

### SIROP DE POTIMARRON

Jus de cuisson du  
potimarron confit  
2 CS de sirop d'érable

## RÉALISATION

- 1 • Mettre dans un bol le sucre, la levure, le sel, et 100ml l'eau tiède dans une jatte et laisser reposer pendant 15 minutes
- 2 • Dans une autre jatte, battre ensemble les oeufs, le reste de l'eau froide et fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse.
- 3 • Ajouter à la préparation avec les oeufs la semoule et la farine et mélanger puis une fois que le mélange est homogène, ajouter la préparation avec la levure. Le mélange obtenu doit être liquide.
- 4 • Laisser pousser la pâte pendant 1h voir 2h, la pâte va doubler de volume et s'épaissir
- 5 • Prendre avec une louche une dose de pâte et laisser la cuire à feu doux dans une casserole. Les trous vont se former petit à petit - Ne pas retourner les pancakes.



### TRIANGLES DE POTIMARRON CONFIT

- 1 • Découper le potiron en triangle de 1cm d'épaisseur
- 2 • Les mettre dans une casserole qui n'accroche pas
- 3 • Ajouter le beurre, le sucre et l'eau
- 4 • Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes
- 5 • Après la cuisson, retirer délicatement les morceaux confits qui sont très fragiles et les mettre à refroidir sur une grille
- 6 • Conserver le sirop obtenu pour les pancakes 1000 trous

Ces pancakes 1000 trous sont une alternative aux pancakes et aux blinis et la semoule apporte une consistance et un goût remarquable.