

PANCAKES CHANTILLY BASILIC ET SA COMPOTÉE DE RHUBARBE

Pour 4 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 10 minutes / pancakes



Ingrédients

Pancakes

2 œufs
2 c. à soupe de sucre
1/2 c. à café d'extrait de vanille
4 c. à soupe de farine
1/2 c. à café de levure chimique
100 ml de lait
Beurre pour la cuisson

Chantilly aromatisée au basilic

25 cl de crème fraîche entière
3 branches de basilic
3 c. à soupe de sucre glace

Compotée de rhubarbe

2 côtes de rhubarbe lavée et coupées en tronçons
3 c. à soupe de sucre
100 ml d'eau

Pancakes

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille. Ajoutez la farine mélangée à la levure chimique, puis ajoutez le lait. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte lisse. Montez les blancs en neige bien fermes, et incorporez-les délicatement à l'autre préparation, en utilisant une spatule. Laissez reposer la pâte 15 minutes au réfrigérateur. Faites chauffer une mini poêle à feu doux avec un peu de beurre. Versez de la pâte, couvrez la poêle avec un couvercle et laissez cuire 4 à 5 minutes. Retournez délicatement le pancake et laissez cuire encore 4 à 5 minutes (toujours avec le couvercle). Déposez les pancakes encore chauds sur un rouleau à pâtisserie pour qu'ils prennent une forme de tuile.

Chantilly aromatisée au basilic

Mettez le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10 minutes avant de monter la chantilly. Effeuillez le basilic, lavez et séchez les feuilles. Mixez les feuilles jusqu'à en extraire le jus, au besoin, filtrez. Fouettez la crème fraîche pendant 3 minutes, ajoutez le jus de basilic et le sucre glace. Continuez à battre pendant 5 à 7 minutes, le temps que la crème monte et soit bien ferme. Mettez dans une poche à douille et garnissez les pancakes, ajoutez un peu de compotée de rhubarbe, quelques feuilles de basilic et servir.

Compotée de rhubarbe

Mettez les morceaux de rhubarbe avec l'eau et le sucre dans une casserole et laissez cuire environ 20 minutes à feu vif en remuant de temps en temps, laissez refroidir.

Astuce : vous pouvez aromatiser votre chantilly de la même façon, avec des feuilles de menthe.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel