

Pancakes tièdes au Croq' Pécan & Cranberry, mascarpone & poire

Croq' Pécan & Cranberry apporte ici une dimension croquante et fruitée qui transforme des pancakes tièdes en un brunch raffiné et convivial. Dès la première bouchée, le contraste entre la pâte moelleuse, la cuillerée onctueuse de mascarpone et les éclats grillés du mélange crée un jeu de textures et de saveurs : la rondeur des amandes et des pécan, l'acidulé des cranberries et la profondeur du chocolat. Cette recette simple se prépare en moins d'une heure et se partage à quatre. Elle invite à cuisiner dès les premières lignes : réalisez des pancakes souples, tranchez des poires mûres et parsemez généreusement de Croq' Pécan & Cranberry pour un accord sucré-salé légèrement épicé et très gourmand.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
20 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 200 g de farine de blé
- 30 g de sucre de canne
- 1 c. à soupe de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 gros œufs
- 300 ml de lait (ou lait végétal non sucré)
- 30 g de beurre fondu, plus pour la cuisson
- 200 g de mascarpone
- 2 poires fermes mais mûres (comice ou conférence), tranchées finement
- 80-100 g de Croq' Pécan & Cranberry
- Sirop d'érable ou miel (facultatif, pour servir)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Croq' Pécan &
Cranberry



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préparez la pâte à pancakes: dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel.

Dans un bol séparé, fouettez les œufs avec le lait puis incorporez le beurre fondu. Versez les liquides sur les ingrédients secs et mélangez juste assez pour obtenir une pâte homogène (quelques grumeaux sont OK). Laissez reposer 5 minutes.

Chauffez une poêle antiadhésive à feu moyen et graissez légèrement avec un peu de beurre. Versez des petits tas de pâte (environ 6-8 cm) et cuisez 1-2 minutes jusqu'à ce que des bulles apparaissent, puis retournez et cuisez 1 minute de l'autre côté. Réservez sur une assiette et gardez au chaud.

Pendant la cuisson des pancakes, préparez les poires: coupez-les en fines lamelles ou en quartiers et arrosez-les d'un filet de jus de citron si vous souhaitez les empêcher de brunir.

Pour le montage: étalez une cuillère à soupe de mascarpone sur chaque pancake tiède, disposez quelques lamelles de poire, puis parsemez 20-25 g de Croq' Pécan & Cranberry par assiette (soit une petite poignée répartie sur les pancakes).

Ajoutez un filet de sirop d'érable ou un peu de miel si vous aimez plus sucré. Servez immédiatement afin de préserver le croquant du mélange.

Le conseil des Épices Curieuses

Concassez légèrement le Croq' Pécan & Cranberry si vous voulez de petits éclats plus faciles à répartir. N'ajoutez le mélange qu'au dernier moment pour garder tout son croquant. Pour un mascarpone plus aérien, fouettez-le avec une cuillère de miel ou un peu de zeste de citron.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit