LES FLAPJACKS DE MARC GROSSMAN (COMME à NEW YORK)

La Recette

https://www.cuisinedaubery.com/recipe/flapjacks/

Les flapjacks sont les cousins des pancakes, mais plus rapides à faire, comme ceux que l'on trouve à New York, ville où les gens économisent leur temps !

Chef : Marc Grossman
Temps de préparation : 10 Minutes
Temps de cuisson : 15 Minutes
Volume : 8
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Américaine
Plats : Pancake, Petit-Déjeuner Et Goûter,

Ingrédients

Pour un moule de 26 cm de longueur et 9 cm de largeur
*Les poudres
175 grammes de Farine
2 pincées de Bicarbonate de Soude
7 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
14 grammes de Sucre
2 grammes de Sel
*Les liquides
260 grammes de Buttermilk Remplacer par du Lait fermenté si vous n'en avez pas
70 grammes de Beurre
2 Oeufs 100 grammes
Quelques gouttes d'Extrait de vanille

Pour un moule de 22 cm de longueur et 9 cm de largeur
*Les poudres
148 grammes de Farine
2 pincées de Bicarbonate de Soude
5,9 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
11,8 grammes de Sucre
1,6 grammes de Sel

LES FLAPJACKS DE MARC GROSSMAN (COMME à NEW YORK)

*Les liquides
220 grammes de Buttermilk Remplacer par du Lait fermenté si vous n'en avez pas
59,2 grammes de Beurre
1,6 Oeufs 80 grammes
Quelques gouttes d'Extrait de vanille

Pour un moule de 20 cm de longueur et 7 cm de largeur
*Les poudres
104,7 grammes de Farine
2 pincées de Bicarbonate de Soude
4,1 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
8,3 grammes de Sucre
1,1 grammes de Sel
*Les liquides
155,5 grammes de Buttermilk Remplacer par du Lait fermenté si vous n'en avez pas
41,8 grammes de Beurre
1,1 Oeufs 55 grammes
Quelques gouttes d'Extrait de vanille

Instructions

Tom's Restaurant
2880 Broadway
New York
NY 10025
USA
1. Commencer par les poudres :
2. Mélanger dans un bol propre et sec la Farine (175 g), le Bicarbonate de Soude (2 pincées), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (7 g), le Sucre (14 g) et le Sel (2 g)

Le Bicarbonate
Le Bicarbonate de Soude est une poudre, que l'on ne trouve pas toujours pas facilement en magasin. On en trouve en supermarché en produit alimentaire
Si vous n'en avez pas, remplacer par la même quantité (2 pincées) de Levure Chimique
J'ai acheté cette marque "Dr. Oetker" chez Aligro à Genève

Aligro
Rue François-Dussaud 15
1227 Genève
Suisse

LES FLAPJACKS DE MARC GROSSMAN (COMME à NEW YORK)

Le Buttermilk

Les Americains utilisent du Buttermilk, qui apporte un gout délicieux si caractéristique. Il apporte également une acidité qui fait lever les pâtes.
En Amérique, le Buttermilk désigne le liquide restant après avoir battu le beurre : c'est le Babeurre
Dans d'autres pays, le Buttermilk désigne plutôt le Lait Fermenté.
Comment se procurer du Buttermilk :
- En magasin: Si vous avez la chance d'avoir un magasin qui propose des produits nord-américains, achetez leur Buttermilk
- Chez le laitier: Si vous avez un magasin ou un laitier qui peut vous vendre du babeurre
- Méthode Manuelle "rapide" : On peut "imiter" le buttermilk soi-même : cet article montre comment faire le Buttermilk : melanger 245 ml de lait et 1 cuillère à soupe de jus ce citron frais ou de vinaigre blanc, puis laisser reposer 10 mn avant d?utiliser.
- Méthode Manuelle "Exacte" : Vous pouvez réaliser vous-mêmes votre Babeurre en faisant votre propre beurre (on fouette de la creme liquide épaisse longtemps) : A la fin de la fabrication, le beurre est formé et laisse un liquide que l'on jette d'habitude : c'est du Buttermilk !

Par quoi remplacer?

Si on ne trouve pas de Buttermilk : On peut remplacer par du Lait Fermenté, dont le gout se rapproche du Buttermilk (trouvable aux rayons moyen-orient des supermarchés)

3. Continuer avec les liquides:
4. Dans une casserole, chauffer une moitié du Buttermilk (130 g), Quelques gouttes d' Extrait de vanille et le Beurre (70 g)
5. Ne pas porter à ébullition ! On veut juste faire fondre le beurre
6. Transvaser dans un bol propre et vide
7. Ajouter la 2ème moitié du Buttermilk (130 g)
8. Attendre 15 minutes que la température chute avant d'ajouter les oeufs
9. Battre les Oeufs (2) et les ajouter. Mélanger
10. On a maintenant deux bols : les poudres et les liquides
11. Verser les liquides sur les poudres
12. Mélanger au fouet à main délicatement, et non pas vigoureusement !
13. Laisser volontairement des grumeaux car on ne veut pas d'une pâte à crêpes, mais des flapjacks !

La pâte obtenue

14. Voila à quoi ressemble la pâte : elle doit avoir des grumeaux

La cuisson

15. Pour la cuisson, utiliser idéalement une "plancha", ou comme ici une plaque.Et sinon, une poêle fera l'affaire !
16. Graisser avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)
17. Étaler l'huile avec un pinceau
18. Essuyer légèrement avec du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile

LES FLAPJACKS DE MARC GROSSMAN (COMME à NEW YORK)

19. Pour verser sur la plaque (ou une poêle) qui doit être chaude, j'utilise une cuillère à glace : cela permet de prélever sans faire des taches partout, de faire des pancakes de même taille, et de déposer parfaitement sur la plaque
20. Une idée que j'avais noté quand j'ai vu les cuisiniers du restaurant utiliser ces cuillères : très pratique !
21. Cuire sur une face, et attendre qu'elle colore
22. Retourner
23. Cuire la 2ème face

La cuisson

24. Pendant la cuisson, regarder ces bulles caractéristiques des pancakes, c'est le signe que vos flapjacks seront aériens

Avec quoi servir ?

Les Nord-Américains servent avec du Sirop d'Erable ("Maple Syrup"), et des fruits comme des bananes, des myrtilles ou des fraises
Personnellement, je préfère mes pancakes avec du miel