

LES PANCAKES FLAPJACKS DE MARC GROSSMAN (COMME à NEW YORK)

La Recette

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

Les flapjacks sont la version rapide de leurs cousins, les pancakes, pour un petit-déjeuner express

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 liquides

LES PANCAKES FLAPJACKS DE MARC GROSSMAN (COMME à NEW YORK)

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

Le Buttermilk

LES PANCAKES FLAPJACKS DE MARC GROSSMAN (COMME à NEW YORK)

Les Américains utilisent du Buttermilk, qui apporte un goût 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 : mélanger 245 ml de lait et 1 cuillère à soupe de jus de 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 crème 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 goût 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. Voilà 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

16. Egalement, une large poêle fera l'affaire

17. Graisser avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

18. Étaler l'huile avec un pinceau

19. Essuyer légèrement avec du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile

20. Pour verser sur la plaque (ou une poêle) qui doit être chaude, j'utilise une cuillère à glace : cela

LES PANCAKES FLAPJACKS DE MARC GROSSMAN (COMME à NEW YORK)

permet de prélever sans faire des taches partout, de faire des pancakes de même taille, et de déposer parfaitement sur la plaque

21. Une idée que j'avais noté quand j'ai vu les cuisiniers du restaurant utiliser ces cuillères : très pratique !

22. Cuire sur une face, et attendre qu'elle colore

23. Retourner

24. Cuire la 2ème face

La cuisson

25. 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