Pancakes au chocolat avec compotée de mûres



Recette de Silvio Germann



Préparation	30 min
Temps de cuisson	4 min
Portions	4
Pièces	12

Envie de revisiter le pancake classique ? Découvrez la recette de Silvio : légère, moelleuse, originale et tout simplement délicieuse!

Compotée de mûres

200 g de mûres

80 g d'eau

30 g de sucre glace

1 citron, zeste et jus

Crêpes au chocolat

8 œufs

12 g de fécule de maïs

80 g de sucre

80 g de lait

120 g de farine

1 pincée de sel

2 gousses de vanille, grattées

un peu de cardamome en poudre

40 g de chocolat noir, grossièrement haché

40 g d'huile de tournesol

un peu de miel

un peu de sucre glace

feuilles de verveine citronnelle

Compote de mûres

Coupez les mûres en deux ou en quatre, selon leur taille. Faites-les chauffer brièvement dans une poêle à feu moyen. Ajoutez l'eau et laissez réduire légèrement à feu vif pendant quelques minutes, jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Assaisonnez selon votre goût avec du sucre glace et du zeste de citron. Selon la douceur des mûres, ajoutez un peu de jus de citron selon votre goût.

Pancakes au chocolat

Séparez les œufs et réservez les jaunes d'œufs pour l'étape suivante. Montez les blancs d'œufs au robot pâtissier ou au robot de cuisine. Mélangez le sucre et la fécule de maïs, puis incorporez-les progressivement aux blancs d'œufs en trois fois, tout en fouettant. Continuez à fouetter jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient fermes et forment des pics lorsque vous soulevez le fouet.

Fouettez les jaunes d'œufs, le lait, la farine et le sel jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajoutez les graines de vanille et la poudre de cardamome à la pâte, puis incorporez délicatement les blancs d'œufs battus en plusieurs fois. Transférez le mélange dans une poche à douille.

Cuisson des pancakes

Faites chauffer un peu d'huile de tournesol dans une poêle à feu moyen. Dressez dans la poêle des portions de pâte de taille égale, d'environ 7 cm de diamètre et 1 à 2 cm de hauteur, en laissant suffisamment d'espace entre les pancakes.

Faites cuire pendant 20–30 secondes jusqu'à ce que les bases commencent à prendre. Étalez ensuite uniformément un peu de chocolat sur chaque crêpe et recouvrez d'un peu plus de pâte.

Versez environ 1 c. à soupe d'eau dans la poêle, autour des pancakes, puis couvrez immédiatement avec un couvercle. Après environ 2 minutes, retournez délicatement chaque pancake et poursuivez la cuisson pendant encore 1 à 2 minutes, jusqu'à cuisson complète.Répéter l'opération avec le reste de la pâte à pancakes.

Dressage

Disposez les pancakes sur une assiette. Déposez à la cuillère la compote de mûres dessus et tout autour, puis arrosez d'un peu de miel et saupoudrez de sucre glace. Décorez avec des feuilles de verveine citronnée, si vous le souhaitez.

Conseils

Découvrez la recette de Silvio : légère, moelleuse, originale et tout simplement délicieuse! Pour obtenir des pancakes bien réguliers, utilisez un cercle de cuisson légèrement graissé d'environ 7 cm de diamètre.

Informations complémentaires

Créée le	27.11.2026