



# Pancakes

## À l'indienne

### INGRÉDIENTS:

2 cuillères à café  
de thé chaï  
100 ml de lait  
200 ml de yaourt  
3 œufs  
2 cuillères à soupe  
de sucre  
150 g de farine  
1 sachet de levure  
1 pincée de sel

### PRÉPARATION

Mettre le thé dans un filtre et le faire chauffer avec le lait dans une casserole. Laissez infuser et refroidir.

Dans un saladier, fouettez les œufs, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Versez le lait refroidi, le yaourt et mélangez.

Ajoutez le sucre, la farine, la levure et le sel.

Si nécessaire, allongez la pâte avec un peu d'eau, si elle est trop épaisse. Faites chauffer un peu de ghee ou d'huile dans une poêle. Versez-y une petite louche de pâte et faites cuire les pancakes de chaque côtés quelques minutes.

### LE CHAÏ

Ce mélange d'épices contient le plus souvent du gingembre, de la cannelle, de la Cardamome et des clous de girofle. En Inde, le chaï (thé aux épices) se boit à tout moment de la journée.