

Smoothie fraise & pancake banane & chocolat

5 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- Pancakes
- 150 g de farine
- 2 œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 2 c. à c. de levure chimique
- 30 g de beurre fondu
- 220 ml de lait
- 2 bananes
- 200 g de chocolat fondu ou en copeaux
- Sel
- Smoothie
- 2 bananes
- 300 g de fraises
- 2 branches de menthe fraîche et quelques feuilles
- 200 ml de yaourt à boire

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier mettre la farine, la levure, le sucre et le sel. Ajouter les œufs, puis le lait tiède et le beurre fondu.

Etape 2

Laisser reposer la pâte 30 minutes.

Etape 3

Faire chauffer une petite poêle et la huiler avec un pinceau, mettre 3 cuillères à soupe de pâte et laisser cuire jusqu'à ce que des petites bulles se forment à la surface retourner et laisser cuire 1 minute.

Etape 4

Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Etape 5

Faire fondre le chocolat et couper les bananes en rondelles puis servir avec le chocolat et les bananes.

Etape 6

Laver les fraises et la menthe. Sécher les fraises et effeuiller la menthe.

Etape 7

Couper les bananes et les fraises en morceaux

Etape 8

Mettre le tout dans le bol du blender ou mixeur et ajouter le yaourt à boire.

Etape 9

Mixer jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Etape 10

Décorer avec les feuilles de menthe et déguster