

Trio de Dutch Baby

environ 4 portions



simple

jusqu'à 15 Min.

**Ingrédients:****Pâte:**

4 œufs
2 dl de lait (200 ml)
100 g de farine
1 CC de Poudre à lever Dr. Oetker
1 CS de sucre

Baies chaudes:

250 g de mélange de baies surgelé
100 g de sucre
1 CC de Pâte de vanille Bourbon Dr. Oetker

Pomme-Cannelle:

200 g de pommes
1 CS de jus de citron
15 g de beurre
1 CS de sucre
1 prise de cannelle en poudre

Banane-Noix:

2 bananes
100 g de noix
50 g de Sauce Dessert Caramel Dr. Oetker

Décoration:

de sucre glace

1 Préparation:

Préchauffer le four.

Four électrique: 220 °C**Four à chaleur tournante: 200 °C**

Préchauffer la poêle en fonte huilée au four préchauffé pendant 15 minutes. En l'absence de poêle en fonte, il est également possible d'utiliser un moule à manqué huilé (Ø 24 cm).

2 Pâte:

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse, verser dans la poêle chaude et cuire 15 à 20 minutes.

Hauteur: mi-hauteur**Temps de cuisson: 15 - 20 Minutes****3 Baies chaudes:**

Faire cuire brièvement les baies avec le sucre et la pâte de vanille.

4 Pomme-Cannelle:

Laver et parer les pommes, les couper en petits morceaux et les arroser de jus de citron. Dans une poêle, faire chauffer le beurre et y faire revenir les pommes. Ajouter le sucre et assaisonner avec la cannelle.

5 Banane-Noix:

Couper la banane en rondelles et les faire sauter brièvement avec un peu d'huile. Hacher grossièrement les noix, les ajouter et arroser de sauce caramel.

6 Décoration:

Accompagner les Dutch Baby Pancakes de la garniture souhaitée et saupoudrer de sucre glace.

Conseils

- Ils vont aussi à merveille avec des fruits frais de saison.
- Pour une variante miniature, faire cuire la pâte dans des moules à muffins graissés Dr. Oetker.