

Pancakes aux Lentilles Vertes du Puy « La Ponote »

Des pancakes salés aux Lentilles Vertes du Puy La Ponote, moelleux et légers. Une recette originale et facile, idéale pour un repas créatif et gourmand.

PRÉPARATION	DIFFICULTÉ	POUR
Rapide	Facile	4 personnes

Ingrédients

- [ ] 90 g de farine de lentilles vertes
- [ ] 200 g de faisselle (ou ricotta)
- [ ] 10 cl de lait
- [ ] 2 œufs
- [ ] 1 c.c de levure chimique
- [ ] une pincée de sel fin

Préparation

1. Tamisez la farine et la levure ensemble dans un saladier, ajoutez la faisselle et les œufs puis commencez à mélanger au fouet.
2. Ajoutez le lait petit à petit tout en mélangeant.
3. Ajoutez deux pincées de sel fin.
4. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure minimum au réfrigérateur.
5. Huilez une poêle. Lorsqu'elle est bien chaude, versez la pâte et laissez cuire à feu doux (des petites bulles devraient se former).
6. Retournez pour terminer la cuisson quelques secondes.
7. Servez les pancakes encore tièdes avec des tranches de saumon fumé, de la crème fraîche, de l'aneth et de l'échalote et les accompagner d'une salade verte.

8 Comptez 3 grands pancakes par personne pour un plat et un grand pancake pour une entrée.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr