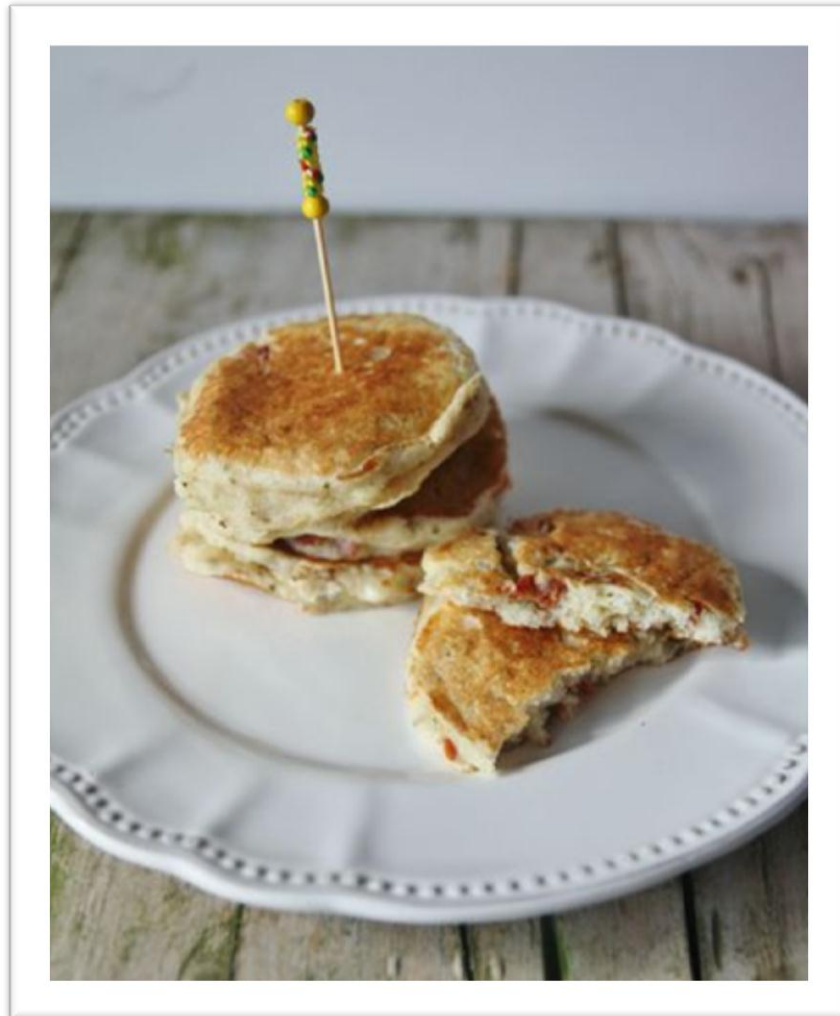




PANCAKES SALES AU PARMESAN, TOMATES SECHEES ET ORIGAN

A savoir : le buttermilk rend les pancakes plus moelleux. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-le par du lait entier.



Ingrédients pour une dizaine de pancakes : 250ml de buttermilk (lait ribot), 1 oeuf, 2 c. à soupe d'origan séché, 6 tomates séchées émincées, 40gr de parmesan râpé, 125gr de farine, poivre du moulin, sel fin, 6gr de levure chimique, 1 pincée de bicarbonate de soude (facultatif), huile d'olive.

Battez l'oeuf avec le lait, puis ajoutez l'origan, les tomates et le fromage. Assaisonner de poivre, de sel et d'un filet d'huile d'olive. Ajoutez ensuite la farine, la levure et le bicarbonate de soude tamisés. Ne mélangez pas trop, le mélange ne doit pas être liquide. Faites chauffer à feu vif une poêle huilée. Versez une cuillère de pâte et faites cuire une première face. Lorsque c'est doré, retournez et cuisez l'autre face sur feu moyen. Huilez de nouveau la poêle et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Servez avec une salade verte.