

PANCAKES SALÉS AU SARRASIN TARTINABLES MERLU BLANC, CITRON CORIANDRE



|  x4 |



INGRÉDIENTS

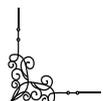
- 3 pots de Tartinables Merlu Blanc, Citron Coriandre 140g Cap Océan

Pour une trentaine de pancakes :

- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 185g de farine de sarrasin
- 40cl de lait
- 9g de levure chimique
- 15g de beurre fondu

MATÉRIEL

- Une poêle
- Une louche
- Un saladier



RÉALISATION

Dans un saladier, mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse les oeufs, la farine et le sel et la levure puis ajoutez le lait et le beurre fondu.

Dans une poêle bien chaude, versez une louche de pâte pour former un pancake.

Attendez jusqu'à la formation de bulles et retournez le pancake. Répétez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Dressez les pancakes dans une assiette, à servir froids ou tièdes, et tartinez-les !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.

