

les recettes d'Alice

Saumon fumé et pancakes à l'aneth



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



10 minutes



facile

Ingrédients

150 gr de farine levante	1 c à s de moutarde en grains
100 gr de saumon fumé en tranches	1 c à s d'aneth ciselée
160 ml de lait	2 c à s de câpres
200 ml de yaourt brassé	12 cornichons
2 blancs d'œufs	huile
	1 pincée de sel et de poivre

Matériel nécessaire

1 poêle antiadhésive 1 emporte-pièce de 10 cm

Préparation et réalisation

- 1- Mélanger la farine, le sel et le poivre. Former un puits. Ajouter au centre le lait et les blancs d'œufs. Fouetter jusqu'à obtenir un pâte homogène. Incorporer l'aneth.
- 2- Faire chauffer la poêle à feu moyen, la huiler légèrement et déposer la pâte dans un cercle de 10 cm huilé, cuire 20 secondes et retourner et recommencer jusqu'à la fin de la pâte.
- 3- Mélanger le yaourt à la moutarde, assaisonner. Ajouter les câpres et les cornichons hachées.
- 4- Garnir les pancakes de saumon puis de la garniture lactée.

Conseils et astuces

Alice Délice

