

Mini pancakes au saumon fumé



40 pancakes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



15 minutes



Facile

INGREDIENTS

220 gr de farine levante	100 gr d'œufs de saumon
1 c à c de bicarbonate de soude	4 c à s de ciboulette ciselée
1 citron vert	250 gr de crème aigre
16 cl de lait, 180 gr de yaourt nature	2 c à c de cumin en poudre
2 œufs, 60 gr de beurre	
200 gr de saumon fumé émincé	

MATERIEL NECESSAIRE

1 zesteur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Zester le citron.
- 2- Mélanger la farine, le bicarbonate, du sel, 2 c à c de zeste, le lait, le yaourt, les œufs et le beurre fondu. Laisser reposer 20 min.
- 3- Mélanger la crème, le cumin et 2 c à c de zeste.
- 4- Chauffer une poêle, la graisser et déposer des petits tas de pâte à la cuillère en les espaçant. Cuire 30 sec et les retourner. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 5- Garnir les pancakes de crème et déposer dessus le saumon, les œufs et la ciboulette.

CONSEILS ET ASTUCES

On peut cuire les pancakes à l'avance et les réchauffer au four avant de les garnir.

Alice Délice

