Crêpes, galettes et gaufres salées

Pancakes salés aux herbes

30 min	15 min	15 min	0	442
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 500 ml **Lait demi-écrémé**
- 250 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 0.5 sachet(s) **Levure chimique**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 2 c. à café **Estragon**
- 2 c. à café **Persil plat**
- 3 c. à café **Cumin (en poudre)**
- 100 g **Mimolette**
- 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Râper le fromage.
2. Ciseler les herbes.
3. Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel.
4. Dans un saladier, fouetter le lait avec les oeufs et l'huile. Ajouter les herbes, le cumin, le fromage et le poivre.
5. Ajouter sans trop mélanger le mélange farine-levure.
6. Etant donnée, la présence de levure chimique, la pâte à pancakes doit être utilisée immédiatement.

Étape 2

Cuisson des pancakes

1. A l'aide du papier absorbant, huiler la poêle et la faire chauffer sur feu doux.
2. Verser une petite louche de pâte dans la poêle bien chaude.
3. Lorsque la première face est dorée, retourner et faire cuire l'autre face quelques instants.
4. Les déposer au fur à mesure sur une assiette et les recouvrir d'un torchon propre pour qu'ils restent chauds.

5 Servir tiède ou chaud.