



Crêpes, galettes et gaufres salées

Pancakes salés aux herbes



30 min 15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

442

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.