



## Pancakes aux herbes, sauce yaourt et jambon de Parme

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 25 minutes

Recette pour 3 à 4 personnes

### **Ingrédients**

*Pour les pancakes*

- 135 g de farine
- 130 g de lait
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 4 pincées de sel
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 gros œuf
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- Du persil et du thym hachés

*Pour la sauce au yaourt*

- 200 g de yaourt épais
- De l'huile d'olive extra vierge
- De poivre, du sel et du beurre en quantité suffisante

*Pour la garniture*

- 100 g de jambon de Parme

1. Tamiser la farine, la levure, le sel et le poivre dans un bol.
2. Battre le lait, l'œuf, les herbes hachées, le curcuma et le beurre fondu.

3. Mélanger les deux préparations jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
4. Laisser reposer la pâte quelques minutes.
5. Faire chauffer une poêle à feu moyen avec une noix de beurre. Lorsque le beurre est fondu, verser une louche de pâte. Laisser cuire quelques minutes puis retourner le pancake et terminer la cuisson.
6. Fouetter le yaourt avec le poivre, le sel, 2 cuillères d'huile d'olive et quelques feuilles de thym jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.
7. Servir les pancakes avec le yaourt et le jambon de Parme.