



Pancakes salés et Trio Gourmand Entremont

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 150 g de « Trio Gourmand » Entremont
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 300 ml de lait
- 4 tranches de jambon
- Sel
- Poivre

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Dans un saladier mélanger la farine, les jaunes d'œufs, la levure, le sel, le poivre à l'aide d'un fouet. Ajouter progressivement le lait.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange. Couper les tranches de jambon en deux.
4. Dans une crêpière (ou une poêle antiadhésive) chaude et huilée, déposer une petite louche de pâte.
5. Déposer du jambon et le « Trio Gourmand » Entremont.
6. Faire cuire 3 minutes à feu moyen, ajouter un peu d'appareil sur le jambon et le fromage puis retourner (quand la pâte fait des petites bulles) et poursuivre la cuisson 2 minutes.

