



Pancakes aux myrtilles à l'huile d'olive de Nice AOP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique ou de bicarbonate
- 4 c. à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 30 cl de lait ½ écrémé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive de Nice AOP
- 150 g de myrtilles

1. Dans une jatte, mélanger la farine et la levure. Former un puits et ajouter les œufs, les sucres et la pincée de sel.
2. Incorporer progressivement le lait et l'huile d'olive en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
3. Laisser reposer à température ambiante pendant 1h.
4. Ajouter les myrtilles et les incorporer délicatement pour ne pas les écraser.
5. Huiler puis faire chauffer une poêle antiadhésive. Lorsqu'elle est bien chaude, déposer de petits tas de pâte. Faire cuire 2 à 3 minutes sur chaque face.

Conseils

Déguster tiède, nature ou accompagné d'un peu de miel et de quelques fruits frais. Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de Nice AOP pour sa douceur et ses arômes d'amande, d'artichaut cru, de fleurs de genêts, de foin, d'herbe, de feuille, de pâtisserie, de pomme mûre, de fruits secs et ses notes citronnées.

Vous pouvez également utiliser une de ces huiles d'olive AOP : Nyons et Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.