

Pancakes de légumes

Ingrédients (pour 12 pancakes)



300g de purée de légumes



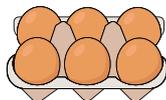
40g de fécule de maïs



150g de farine



200 ml de lait



4 Oeufs



Huile de tournesol



1 sachet de levure



Sel et poivre

Préparation

- 1** Verser les oeufs, la fécule de maïs, la farine et la levure. Mélanger à l'aide d'un fouet et ajouter le lait.



- 2** Ajouter la purée de légumes et mélanger.



- 3** Saler, poivrer et mélanger. La pâte doit être épaisse.



- 4** Faire chauffer une poêle sur feu moyen. Graisser la poêle avec un peu d'huile.



- 5** Verser une petite louche de pâte et faire cuire jusqu'à ce que la pâte se rétracte sur les bord.



- 6** Retourner quand elle est bien dorée et cuire à nouveau.

