

# Pancakes de légumes

## Ingrédients (pour 12 pancakes)



300g de purée de légumes



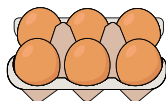
40g de fécule de maïs



150g de farine



200 ml de lait



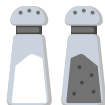
4 Oeufs



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.

