

Recette des pancake salés (proposés en entrée)

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 150 g de Trio Gourmand Entremont
- 300g de Farine
- 1 sachet de Levure chimique
- 4 œufs
- 300ml de lait
- Sel
- 4 tranches de jambon
- Poivre



Préparation :

- 1- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. 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.
- 2- Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange.
- 3- Couper les tranches de jambon en deux. Dans une crêpière (ou une poêle antiadhésive) chaude et huilée, déposer une petite louche de pâte.

Pour finir

Déposer du jambon et le « Trio Gourmand » Entremont. 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.

