

PANCAKES Jambon Fromage

Waiting for the sun

<https://caladan09.fr/2022/05/02/pancakes-jambon-fromage/>



Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min - Pour 9 à 10 pancakes de 8 cm de diamètre environ

Matériel spécifique : une poêle à crêpes ou à blinis

INGRÉDIENTS

130 g de farine, 2 œufs, 110 g de lait, 1 yaourt brassé nature (150g), 1 càc de levure chimique, sel, poivre, 3 tranches de jambon blanc, 9 à tranches de fromage (emmental ou autre), ou fromage râpé

RÉALISATION

Battre les œufs, le lait, le yaourt, le sel et le poivre.

Ajouter farine et levure.

Découper des ronds de jambon de la taille de vos futurs pancakes. Faire de même avec les tranches de fromage (étape inutile si vous utilisez du fromage râpé).

Faire chauffer une poêle à crêpes, la huiler un peu. Lorsqu'elle est bien chaude, verser une petite louche de pâte. Déposer un cercle de jambon, laisser cuire 1 à 2 minutes, le temps que les bords se détachent un peu. Verser une petite louche de pâte à nouveau, déposer le fromage dessus, et laisser cuire environ une minute encore. Retourner les pancakes, laisser cuire 1 à 2 minutes, puis les réserver, recouverts d'un papier alu ou d'une assiette.

Déguster chaud.