

Pancakes au yaourt de brebis et noix caramélisées au miel



Pancakes au yaourt de brebis et noix caramélisées au miel

Mon panier

- 250 g de yaourt de brebis
- 140 g de farine
- 2 œufs
- 20 g de beurre
- 1 càs de sucre
- 1 càc de levure chimique
- 12 noix de Grenoble AOP (120 g de cerneaux)
- 2 càs de miel de montagne
- Sel



Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min



4 personnes



Facile

Aux fourneaux

Mélanger les cerneaux de noix au miel pour bien les enrober et les faire caraméliser à la poêle.

Pour la pâte à pancake : mélanger et fouetter ensemble le yaourt, les œufs entiers, le sucre et une pincée de sel • Ajouter la farine et la levure • Bien mélanger (la pâte doit être lisse et assez épaisse).

Faire chauffer une poêle ou crêpière légèrement graissée • Quand elle est chaude, verser une petite louche de pâte au centre et étaler un peu • Pour chaque pancake, laisser cuire 2 minutes à feu moyen puis retourner le pancake et poursuivre la cuisson une petite minute.

Servir tiède avec les noix caramélisées et un peu de miel.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



isère
LE DÉPARTEMENT
www.isere.fr

