

PANCAKES au JAMBON DE VENDEE



Personnes
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
6 minutes

Les Ingrédients

- 4 tranches de Jambon de Vendée IGP
- 3 œufs
- 200g de farine T55
- 230ml de lait
- 110g de comté râpé 16/18 mois d'affinage
- 1 cc de bicarbonate de soude
- 1 sachet de levure chimique
- 1 oignon haché
- Quelques brins de ciboulette
- Huile d'olive pour la cuisson
- Sel & Poivre

La Préparation

- I. Dans un saladier, mélangez les œufs avec le lait.
- II. Ajoutez la farine et la levure, mélangez bien pour ne pas avoir de grumeaux.
- III. Ajoutez le comté, l'oignon, la ciboulette, sel et poivre. Mélangez avec une spatule.
- IV. Filmez et réservez au frais pendant 1h.
- V. Pour la cuisson, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'un peu d'huile d'olive le fond de la crêpière (très peu afin de ne pas avoir des pancakes gras), ajoutez une « louchette » de pâte et faites cuire les pancakes en les retournant pour une cuisson uniforme.
- VI. Servez avec nos tranches de Jambon de Vendée IGP, une belle salade verte et des pignons de pin grillés.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

