
Pancakes épinards et gruyère



INGRÉDIENTS

NB DE PERSONNES : 4

- 250 g de farine
- 25 cl de lait
- 3 oeufs
- 60 g de beurre fondu
- 150 g d'épinards hachés
- 4 demi tranches de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé
- 1/2 sachet de levure chimique
- sel, poivre

PRÉPARATION : 10 MIN

CUISSON : 15 MIN

1. Mélangez la farine, la levure et une pincée de sel dans un saladier.
2. Ajoutez les oeufs, le lait et le beurre fondu puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte à pancakes bien lisse.
3. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites cuire louche par louche les pancakes 2-3 minutes de chaque côté.
4. En même temps, faites fondre une noix de beurre dans une autre à poêle et faites revenir les épinards hachés.
5. Salez et poivrez puis ôtez du feu.
6. Garnissez les pancakes avec un peu d'épinards, les demi tranches de jambon coupées puis le gruyère râpé.
7. Servez sans attendre.