



PANCAKES AUX POIREAUX

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 poireaux
2CS d'huile d'olive
200g de farine
4 yaourts naturels
3 œufs
1 botte de ciboulette
1/2 botte de basilic
sel, poivre
huile végétale

Mettre les poireaux émincés à suer dans une poêle avec huile d'olive pendant 10min. Ils doivent rester transparents sans colorer, ajouter un peu d'eau si nécessaire. Laisser refroidir.

Mélanger tous les ingrédients (2 des 4 yaourts et 2/3 des herbes fraîches) dans un saladier pour obtenir une pâte. Saler et poivrer.

Ajouter les poireaux refroidis et bien mélanger. Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle.

Déposer des petits tas de pâte ronds et laisser cuire 3-4min de chaque côté. Réserver sur une assiette.

Servir les pancakes bien chauds (réchauffer au four) avec 2 yaourts mélangés avec les herbes restantes et sel/poivre.