



# Pancakes à la patate douce & cœur coulant

## Roucoupons



Apéritif



15-30 min



4 personnes

## Le produit qu'il vous faut



Roucoupons



## Les ingrédients

- ½ Roucoupons
- 100 g de patate douce cuite
- 175 ml de lait
- 1 oeuf
- ½ c.a.s de levure chimique
- 4 tranches de jambon cru
- 20 g de beurre pour la cuisson
- 1 pincée de sel



## La préparation

- Éplucher la patate douce et la faire cuire dans de l'eau pendant 15 min, l'égoutter puis la mixer pour obtenir une purée lisse.
- Dans un saladier, verser le lait, l'œuf, la purée de patate douce et mélanger le tout. Ajouter la farine, le sel, la levure et mélanger pour obtenir une texture lisse et homogène.
- Couper de fins morceaux de Roucoupons et de jambon cru.
- Chauffer une poêle avec un peu de beurre. Déposer l'emporte-pièce dans la poêle et y déposer 1 cuillère à soupe de pâte, puis un morceau de Roucoupons et un morceau de jambon cru, puis recouvrir avec un peu de pâte.
- Laisser cuire le pancake 2 min de chaque côté, démouler et déguster aussitôt.