Pancakes fourrés à la cancoillotte

Plat

15-30 min

4 personnes

Le produit qu'il vous faut

Le Francomtois nature

Les ingrédients

Pâte à pancakes

- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 11 g de levure chimique
- 65 g de beurre fondu
- 200 g de lait
- 30 g de sucre
- Sel

Garniture

- 1 pot de cancoillotte nature
- 4 tranches de truite fumée
- 1 citron vert
- Quelques feuilles de salade ou de roquette

La préparation

- Dans un saladier, réunir la farine, le sel, le sucre et la levure. et mélanger.
- Faire un puit et, ajouter les œufs et 1/4 du lait. Fouetter énergiquement et incorporer peu à peu le reste du lait. Ajouter le beurre fondu, mélanger à nouveau. Laisser reposer la pâte 1h30
- Faire chauffer une poêle avec une noisette de beurre. Déposer une petite louche de pâte dans la poêle (de la taille du pancake souhaité).
- Ajouter une cuillère à café de cancoillotte nature et recouvrir de pâte à pancake.
- Lorsque des bulles se forme à la surface du pancake, le retourner, laisser cuire quelques minutes... Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Dresser un pancake dans chaque assiette, y déposer 3 morceaux de truite fumée et agrémenter de quelques feuilles de salade ou de roquette.