



Pancakes au Jambon Cuit Fumé

Préparation : 10 min



Cuisson : 25 min

POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de quart de Jambon m.s
- 4 œufs (à faire au plat)
- 35 cl de sirop d'érable
- 20 g de ciboulette



Pâte pour environ 12 pancakes :

- | | |
|-------------------|------------------|
| • 30 cl de lait | • 30 g de sucre |
| • 250 g de farine | • 5 g de sel |
| • 2 œufs | • 50 g de beurre |
| • 10 g de levure | |

PRÉPARATION DES PANCAKES :

- Préparez votre pâte à pancakes en mélangeant les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- Chauffez une poêle à feu moyen-doux, graissez légèrement.
- Versez une petite louche de pâte et laissez cuire 1-2 min jusqu'à formation de bulles puis retournez le pancake et faites dorer 1 min de l'autre côté. Une fois vos pancakes faits, passons au dressage !

DRESSAGE :

- Coupez le jambon en deux. Puis, alternez pancake et demi-tranche de jambon, en terminant par un pancake.
- Faites cuire des œufs au plat et déposez-les sur les piles de pancakes.
- Ajoutez un filet de sirop d'érable, parsemez de ciboulette... et régalez-vous !



Conseils : Vous pouvez accompagner vos pancakes d'une salade verte ou d'un coleslaw.

