



Pancakes au potimarron



Ingrédients (environ 4 personnes)

150g de farine

50g de beurre

50g de sucre complet

300g de potimarron

2 œufs

1 sachet de levure chimique (ou poudre à lever)

3 cuillères à soupe de lait

Préparation

1. Coupez le potimarron en deux et retirez le milieu.
2. Le cuire à la cocotte minute pendant environ 10 minutes après le roulement de la soupape puis quand il est cuit mixez-le pour obtenir une purée épaisse.
3. Dans un saladier, cassez les œufs et faites les blanchir avec le sucre à l'aide d'un fouet.
4. Ajoutez ensuite la farine et la levure et mélangez le tout.
5. Ajoutez-y la purée de potimarron et les 3 cuillères à soupe de lait.
6. Faites fondre le beurre et ajoutez le à la préparation.
7. Mélangez le tout.
8. Sur une crêpe party ou sur une poêle à crêpe, faites des petits tas de préparation.
9. Faites cuire puis retournez les pancakes.