

Pancakes épinards- oignons & œuf au plat

Pour 2 personnes !

INGRÉDIENTS:

- 200g d'épinards
- 1 gros oignon frais
- 20cl de crème fraîche
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. d'ail en poudre
- 1 c. à s. de curry
- 200g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- Une noix de beurre
- Sel/Poivre



Recette de la Ferme Benaïse (Saint Malo)

1. Laver les feuilles d'épinard et l'oignon frais.
2. Placer les épinards, la partie bulbe de l'oignon frais, les épices et la crème fraîche dans un mixeur. Mixer 1mn. Ajouter ensuite le reste des ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Saler/poivrer.
3. Faire chauffer une noix de beurre dans une poêle antiadhésive. Placer dans la poêle des cuillères de pâte et étaler légèrement. Laisser cuire quelques minutes puis retourner le pancake.
4. Quand tous les pancakes sont cuits, utiliser la poêle pour cuire 2 œufs sur le plat. Servir au dessus des pancakes et ajouter la partie verte de l'oignon frais ciselé.

Bon appétit !