



Caviar Maison

LE PANCAKE



IDÉES RECETTES

La Manufacture

Pancake

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

- 125g de **Caviar Transmontanus de la maison Kaviari** • 135g de farine de blé • 1 cs de levure chimique • 1 cc de sel • 2 cs de sucre • 130ml de lait
- 1 œuf bio légèrement battu • 2 cs de beurre fondu

1. Dans un saladier, passez au tamis la farine, la levure, le sucre et le sel. Dans un autre saladier, mélangez le lait et l'œuf puis ajoutez le beurre.

2. Mêlez la préparation liquide au mélange de farine et battez le tout à la fourchette jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Laissez-la reposer quelques minutes.

3. Dans une poêle placée sur feu moyen, déposez une noisette de beurre et versez une louche de pâte. Quand des bulles se forment à la surface, retournez la crêpe. Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés et que la crêpe ait épaissi d'1cm.

4. Dégustez tiède avec du caviar.



Kaviari
PARIS