

## PANCAKES AU SAUMON ET CRÈME D'ANETH PANCAKES AUX CHAMPIGNONS/CHÂTAIGNES ET COMTÉ

### Pour 4 personnes

Temps de préparation : 50 mn

Temps de repos : 30 mn par recette de pancake

Cuisson : 3 mn par face du pancake

Cuisson garniture : 10 mn + 5 mn



### Ingrédients

#### Pancakes au sarrasin

200 g de farine de sarrasin

3 œufs

1/2 sachet de levure chimique

300 ml de lait

3 pincées de sel

1 pincée de poivre

Une noisette de beurre pour la cuisson

#### Crème à l'aneth

2 cuillères à soupe de skyr

25 g de sommité d'aneth fraîche

50 g moutarde mi-forte

110 ml d'huile

20 g sirop d'agave

2 cuillères à café de vinaigre balsamique

1/2 cuillère à café de curcuma

Sel et poivre

#### Garniture

4 œufs

4 tranches de saumon

Salade

Quelques baies roses

#### Pancakes salés

2 œufs

150 g de farine

2 yaourts nature

3 pincées de sel

1 pincée de poivre

1/2 sachet de levure chimique

2 cuillères à soupe de persil ciselé très fin

Une noisette de beurre pour la cuisson

#### Garniture

200 g de champignons

200 g de châtaignes en bocal

1 oignon

1 cuillère à soupe de persil haché

200 g de comté coupé en petits cubes

15 g de beurre

Sel et poivre

**Pancake au sarrasin** : mélangez les œufs avec la farine, ajoutez le sel et la levure, délayez avec le lait. Fouettez pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer 30 mn à température ambiante. Déposez des ronds de pâte dans une grande poêle beurrée. Les cuire 3 mn de chaque côté.

**Crème à l'aneth** : fouettez ensemble, le skyr et la moutarde, ajoutez l'aneth, le sirop d'agave et 1/3 de l'huile. Fouettez en ajoutant progressivement le reste de l'huile en filet comme pour monter une mayonnaise. Ajoutez le reste de l'aneth, le curcuma, le vinaigre. Salez poivrez et mélangez doucement. Conservez au frais.

**Garniture au saumon** : faites cuire 4 œufs mollets (6mn). Montez les pancakes avec la crème d'aneth, le saumon, la salade et terminez par l'œuf mollet au sommet. Parsemez de pluches d'aneth et de quelques baies roses.

**Pancakes salés** : mélangez les œufs avec la farine, ajoutez le yaourt, le sel et la levure. Fouettez pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez le persil et mélanger et laisser reposer 30 mn à température ambiante. Déposez des ronds de pâte dans une grande poêle beurrée. Cuire 3 mn de chaque côté.

**Garniture champignons/châtaignes et comté** : émincez l'oignon et faites-le revenir avec le beurre pendant 5 mn. Ajoutez les champignons émincés et les châtaignes, salez et poivrez, laissez dorer environ 10 mn en remuant de temps en temps. Coupez le feu et ajoutez les cubes de comté et le persil, bien mélanger dans la poêle encore chaude pour que le fromage fonde légèrement. Montez les pancakes avec la garniture et servez-les chauds.

**Astuce** : vous pouvez intervertir les recettes de pancake, les champignons s'accordent très bien avec le sarrasin.

**Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel**

