

Pancakes de patate douce salés



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

25 minutes



REPOS

Non



CUISSON

10 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 200g de patate douce épluchée (soit une patate douce de taille moyenne)
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de lait de soja non sucré (à défaut - de lait de vache)
- 80g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- 1 pincée de paprika (avec un paprika fumé, c'est encore meilleur)
- sel & poivre



Faites cuire la patate douce épluchée et coupée en cubes dans une casserole d'eau bouillante pendant 15 minutes.

Égouttez bien et réduisez la patate douce en purée bien lisse (avec une fourchette ou au mixeur).

Dans un saladier, ajoutez la purée de patate douce et le reste des ingrédients.

Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dans une poêle à crêpes, formez des petits ronds de pâtes et laissez cuire 1 à 2 minutes de chaque côté.