



PANCAKES AUX EPINARDS CHEVRES/BACON

Recette By Mimi

Pour 8 pancakes environ

INGREDIENTS

- 200 gr de farine
- 300 ml de lait
- 3 oeufs
- 300 gr d'épinards frais
- 75 gr de filet de bacon
- 1/2 bâtonnet de chèvre
- 1 oignon
- Noix de muscade, sel et poivre
- Huile d'olive

TEMPS DE PREPARATION

- 15 minutes

TEMPS DE CUISSON

- 20-25 minutes

ETAPES

01

Mélanger les œufs et le lait. Y ajouter progressivement la farine.

02

Pendant ce temps, faire revenir l'oignon avec un peu d'huile d'olive. Y ajouter les épinards frais. Laisser cuire 10 minutes à feu moyen.

03

Couper le fromage de chèvre en dés et le bacon grossièrement. Ajouter le tout à la préparation initiale. Mélanger le tout.

Ajouter les épinards ainsi que le sel, le poivre et la noix de muscade râpée.

Dans une poêle huilée, faire cuire comme des crêpes en prenant des petites quantités.

C'est prêt. Bon appétit!