



## INGRÉDIENTS

Pour 10 pancakes



115g de  
betterave  
cuite



100g de  
chapelure  
de pain sec



10 cl de lait



1 oeuf



Sel et poivre



Huile d'olive

# PANCAKES BETTERAVE

**ÉTAPE 1 :** Coupez la betterave en petits dés puis mixez-la avec une cuillère à soupe d'eau jusqu'à obtenir une purée.

**ÉTAPE 2 :** Dans un saladier, versez la farine puis ajoutez l'oeuf et le lait. Mélangez bien, assaisonnez de sel et de poivre puis incorporez la purée de betterave.

**ÉTAPE 3 :** Faites ensuite chauffer un peu d'huile dans une poêle déjà chaude sur feu doux-moyen pour cuire les pancakes au fur et à mesure, 2 à 3mn de chaque côté.