

## Pancakes pomme et fromage blanc

**NOMBRE DE COUVERTS :** 20 petits pancakes

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 30 g de sucre
- 140 g de farine
- 50 g de lait de soja ou normal
- 8 g de levure chimique
- 3 pommes
- 3 fromages blancs maigres (125gX3)

### Technique de préparation :

- Lavez les pommes, les peler et les découper en petits cubes.
- Les faire revenir dans une casserole sur feu moyen pendant 10 minutes. Il faut que les pommes commencent à compoter et que le jus disparaisse. Réservez.
- Fouettez les œufs, le sucre et le fromage blanc ensemble.
- Ajoutez-y le lait et mélangez à nouveau.
- Incorporez ensuite la farine et la levure.
- Terminez par y ajouter les pommes et mélangez le tout.
- Dans une poêle à crêpes antiadhésive, y déposer une cuillère à soupe de préparation à pancakes.
- Etalez légèrement à l'aide du dos de la cuillère.
- Laissez cuire 2 minutes de chaque côté.

