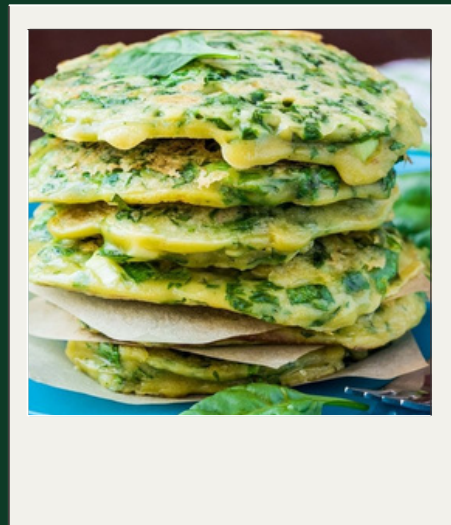


CÉLÉRI-RAVE RÔTI AUX HERBES

Préparation : 15 min
Repos : 30 min
4 Personnes

Ingrédients

- 150 g de farine
- 1 grosse poignée de jeunes pousses d'épinards
- 250 g de yaourt nature
- 100 g de ricotta
- 20 g de parmesan râpé
- 2 oeufs
- 1/2 c. à café de levure chimique
- huile d'olive
- sel, poivre



Préparations

- 1 - Mélangez la farine, la levure, du sel et du poivre dans un récipient.
- 2 - Ajoutez le yaourt, la ricotta et les œufs, en mélangeant bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- 3 - Nettoyez, séchez et hachez les pousses d'épinards.
- 4 - Ajoutez-les à la préparation avec le parmesan râpé.
- 5 - Mélangez bien et laissez reposer 30 minutes.
- 6 - Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
- 7 - Versez une petite louche de pâte et faites cuire le pancake 2-3 minutes de chaque côté.
- 8 - Retirez le pancake de la poêle et répétez l'opération pour cuire les autres pancakes.
- 9 - Servez les pancakes aux épinards tièdes ou froids.