



Pancakes de butternut et épinards

Ingrédients :

- 250g de farine
- 1 sachet de levure
 - 2 œufs
 - 250ml de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 250g de butternut râpée
 - quelques feuilles d'épinards
 - une poignée de gruyère râpé
- sel, poivre, ail en poudre, épice (ici cajun)

Préparation :

Huiler une poêle ou crepière et mettre une cuillère à soupe de la préparation dans la poêle pour former un pancake, attendre deux minutes et le retourner. Servir chaud, c'est meilleur !

