

PANCAKES DE KÉFIR DE LAIT, BETTERAVES ET SAUCE À LA BENOITE



Ingrédients pour 16 bouchées apéritives

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------------------------------|-------------------------------|
| Oeuf | 1 |
| farine | 65 g |
| sel | |
| kéfir de lait | 75 ml |
| jus de betterave | 50 ml (obtenu à l'extracteur) |
| Betteraves râpées et lactofermentées | |
| radicelles de benoite urbaine | 35 g |
| crème fraîche | 100 ml (30% M.G.) |
| fromage fumé à la Dulse | |
| Jus de citron | |
| Beurre | |

Préparation

1. PRÉPARER LA PÂTE À PANCAKE: Mélanger l'œuf, la farine, le sel, le kéfir de lait et le jus de betterave; Laisser reposer et fermenter 3 à 4 heures.

2. PRÉPARER LA SAUCE À LA BENOITE: Laver les radicelles de benoite à grandes eaux et hacher finement; Mettre les radicelles et la crème dans une poêle et porter à ébullition pendant 5 minutes. Laisser reposer pendant 30 minutes. Filtrer, saler et poivrer et ajouter, le cas échéant, un petit peu de jus de citron pour enlever l'amertume.

3. PRÉPARER LA GARNITURE: Détailler le fromage à la Dulse en petits dés. Hacher quelque peu les

betteraves lactofermentées.

4. CUIRE LES PANCAKES: Faire chauffer du beurre dans un poêle. Verser environ une cuillère à soupe de pâte à pancakes dans un emporte-pièce et faire cuire.
-
-

5. JUSTE AVANT DE SERVIR: Réchauffer la sauce à la benoite quelques minutes.
-
-

6. DRESSER LES ARDOISES PRÉALABLEMENT CHAUFFÉES: Déposer un peu de betteraves sur un pancake. Ajouter quelques dés de fromage. Napper de sauce à la benoite
-
-