

# Pancakes au Fromage Hermine BIO



1- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et la levure. Puis ajoutez les œufs et mélangez.

2- Puis ajouter le lait jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Terminer en ajoutant le fromage râpé et mélanger.

3- Laisser reposer 1h à température ambiante.

4- Huiler légèrement une poêle.

Quand elle est chaude, déposer une louche de préparation et laisser cuire à feu doux.

Retourner le pour terminer la cuisson sur l'autre face quelques minutes.

Servez chaud.

**Bon appétit !**



Pour 4 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 150g d'Hermine BIO
- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 35 cl de lait BIO de la ferme
- 5g de gros sel
- 3 œufs
- Huile