

Pancakes de céleri

Pour 6 pancakes (2 par personne)

30 mn de préparation

15 mn de cuisson

- 250 g de céleri boule, lavé, épluché, et découpé en morceaux
- 85 g de farine
- 1 œuf entier + 1 blanc d'œuf
- 15 cl de lait écrémé
- 40 g de beurre (facultatif selon l'ustensile de cuisson utilisé)
- Quelques brins de persil plat
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

1. Faire cuire le céleri à l'eau ou à la cocotte. L'égoutter et le passer au presse purée, la texture finale doit être fine ;

2. Mélanger avec l'œuf entier, la farine, la purée et la muscade dans un saladier, puis ajouter doucement le lait. Rectifier l'assaisonnement ;

3. Monter le blanc en neige bien ferme. Incorporer au mélange précédent ;

4. Faire chauffer 20g de beurre dans une poêle. Verser 3 petites boules (soit la moitié de la préparation) de pâte en les espaçant bien. Faire cuire sur les 2 faces jusqu'à obtenir une couleur dorée. Réserver au chaud. Renouveler l'opération avec les restant de la pâte. Déposer sur une feuille de papier absorbant ;

5. Servir chaud, parsemé de feuilles de persil plat.

Et oh miracle, ça sent très peu le céleri, c'est vraiment bon !!!!!