

# *Pancakes à la farine de sarrasin et aux noisettes*

## *Pour 10 pancakes*

*65g de farine de sarrasin*

*55g de farine de blé*

*1 œuf*

*1/2 sachet de levure chimique*

*1 pincée de sel*

*1 cuil à soupe d'huile d'olive*

*200ml de lait*

Mélangez les farines et la levure, ajoutez l'œuf, l'huile et le lait, mélangez bien puis incorporez le sel. Passez un coup de mixer à bras si des grumeaux se sont formés.

Concassez les noisettes.

Faites chauffer une poêle huilée et quand elle est bien chaude baissez le feu et versez la pâte en petites quantité pour former des pancakes d'environ 8 cm de diamètre. Parsemez de noisettes concassées et quand des bulles apparaissent à la surface de la pâte, retournez-les et laissez encore cuire quelques instants.

Ces pancakes sont parfait pour servir de toast en apéro ou pour être garnis en sandwich pour le brunch du dimanche.