

# *Pancakes à la farine de châtaigne et à l'estragon*

## *Pour 10 pancakes*

*1 œuf*

*200ml de lait*

*75g de farine de blé*

*75g de farine de châtaigne*

*1/2 sachet de levure*

*100g de fromage de chèvre frais*

*3 branches d'estragon*

Battez l'œuf, ajoutez le lait, les farines, la levure et le fromage de chèvre frais. Mélangez au fouet ou au mixer pour éliminer les grumeaux. Pour finir incorporez les feuilles d'estragon.

Faites chauffer une poêle huilée et versez-y la pâte en petites louches pour former les pancakes. Quand la pâte commence à faire des bulles retournez les pancakes. Encore quelques secondes et c'est prêt.

(Astuce: pour former des pancakes bien ronds, huilez des petits cercles à tarte de 10cm de diamètre, déposez-les dans une poêle bien chaude et versez la pâte à l'intérieur des cercles et pour ne pas vous brûler les doigts utilisez une pince à linge en bois pour les manipuler.)