

Pancakes à la poires et aux noisettes

Pour 10 pancakes

120g de farine de seigle

1 sachet de levure chimique

210ml de lait

1 œuf

1 cuil à soupe d'huile de tournesol

1 cuil à soupe de miel

2 petites poires fermes

50g de pistaches concassées

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

Pelez et râpez les poires puis incorporez-les à la pâte ainsi que les pistaches concassées, mélangez.

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. Quand des bulles apparaissent à la surface de la pâte, retournez-les et laissez encore cuire quelques instants.