***Pancake au smoothie mangue-passion...***

**Pour environ 12 pancakes**

100g de blancs d’œufs

175g de farine

250ml de jus de [*smoothie carotte-passion-mangue*](https://sacla.fr/collection/smoothies.php#/1)

2 cuil à soupe de sucre

2 cuil à soupe d'huile de sésame

1 cuil à café de bicarbonate alimentaire

Montez les blancs en neige ferme.

Mélangez la farine avec le sucre et le bicarbonate. Mélangez et incorporez le smoothie carotte-passion-mangue et l'huile, mélangez bien avant d'incorporer délicatement les blancs en neige. Vous devez obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.

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.