

## Mini-pancakes aux légumes et épices



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 6 personnes :

- 250 g. de farine de blé T65
- 1 c. à c. de fécule (maïs, arrow-root...)
  - 1 c. à c. de poudre à lever
- 320 ml d'eau à température ambiante
  - 1 grosse carotte
    - 1 oignon
    - 1 échalote
  - Ciboulette fraîche
  - Cumin en poudre
    - 1 c. à c. de sel

### La recette de Juliette :

- Éplucher l'oignon et laver soigneusement la carotte. Émincer le premier et râper la seconde. Les faire revenir dans un wok ou une poêle huilée pendant 5 minutes. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la fécule, la poudre à lever et le sel. Mélanger et y ajouter progressivement l'eau en battant à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- Ajouter enfin les légumes cuits, l'échalote crue finement hachée, une belle pincée de cumin et la ciboulette ciselée.
- Graisser & faire chauffer une poêle à crêpes. Y déposer plusieurs c. à s. de pâte, suffisamment espacées, et laisser cuire chaque côté pendant 2 minutes, jusqu'à ce que des petites bulles se forment. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
  - Réserver et servir tièdes ou froids avec une tartinaade.