

Pancakes de lentilles au fromage frais et aux herbes



Recette de
John Vosanibola
Chef chez **dieCuisine**



4-6 personnes



15-20 min

150 g de lentilles rouges

200 ml d'eau

1 c. à c. de levure chimique

½ c. à c. de paprika en poudre

Sel, poivre

1 c. à s. d'huile d'olive (pour la poêle)

100 g de fromage frais

50 g d'herbes fraîches



Préparation

Faire tremper les lentilles pendant deux à trois heures ou toute une nuit. Égoutter, puis mixer finement les lentilles avec de l'eau fraîche. Ajouter la levure chimique, le paprika, le sel et le poivre, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Verser la pâte et former des pancakes de la taille souhaitée. Cuire une à deux minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Garnir de fromage frais et d'herbes fraîches, puis servir.