

# PANCAKES À LA CITROUILLE ET AUX POMMES

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 3 Pink Ladys
- 2 cs d'eau
- 150 g de citrouille (ou de la purée de citrouille)
- 4-5 cs d'eau
- 2 œufs
- 1,5-2 dl de lait
- 4 cs de sirop d'érable
- 200 g de farine d'épeautre claire
- 2 cc de levure chimique
- huile de coco pour la cuisson
- cannelle
- vanille

Moana Werschler



HEUREUSEMENT

IL Y A



## PRÉPARATION, ENV. 60 MIN

1. Laver deux Pink Ladys, les couper en deux et les épépiner, puis les couper en petits cubes avec la peau. Les mettre dans une casserole et les faire cuire à la vapeur avec de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser reposer pour la décoration.
2. Couper la citrouille en petits cubes, le mettre dans une poêle et la faire cuire à la vapeur avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Jeter l'eau et réduire la courge en purée fine.
3. Mélanger la purée de potiron avec les œufs, le lait et le sirop d'érable. Ajouter la farine et la levure chimique. Mélanger le tout pour obtenir une pâte.
4. Éplucher une Pink Lady et la râper. L'incorporer à la pâte.
5. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y verser environ 2 cuillères à soupe de pâte par pancake. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
6. Décorer avec les morceaux de pomme et terminer avec de la cannelle.

## Note de recette

Comme décoration alternative, enlever le cœur d'une Pink Lady, à l'aide d'un vide-pomme et couper de fines rondelles de pomme. On peut les placer plus tard sur un pancake dans la poêle et les faire revenir ainsi.