

Pancakes au Potimarron
Fricassée de Champignons au Jambon de Bayonne

Il vous faut
Pour 4 personnes

Pour un brunch ou un lunch

Pour les pancakes

200 g de chair cuite de **potimarron**
200 g de **farine** de blé bio
1 càc rase de **bicarbonate**
10 cl de **lait** entier bio
1 gros **œuf** extra-frais
30 g de **parmesan**
sel et **poivre** du moulin
beurre pour la cuisson

Pour la fricassée de champignons

500 g de **girolles**
500 g de **cèpes**
40 g de **beurre**
3 gousses d'**ail**
100 g de **jambon** de Bayonne coupé en cubes
sel et **poivre** du moulin
ciboulette et **persil** frais

Déroulement

La pâte à pancakes. Faire cuire la chair du potimarron à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante. Ecrasez la chair, bien égouttée, à l'aide d'une fourchette, ajoutez l'œuf battu, la farine, le bicarbonate, le parmesan et délayez le tout avec le lait.

Salez et poivrez. Laissez reposer la pâte 30 mn avant utilisation.

Faire chauffer une poêle à pancakes.

Ajoutez un peu de beurre et déposez une petite louche de pâte.

Laissez dorer des deux côtés.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Réservez au chaud.

La fricassée de champignons. Brossez les cèpes et lavez très rapidement les girolles sous un filet d'eau froide. Détaillez en morceaux les champignons les plus gros.

Faire chauffer une poêle anti-adhérente sur feu vif.

Déposez les champignons pour qu'ils rendent leur eau de végétation. Egouttez-les.

Dans la poêle, faites revenir les champignons avec le beurre sur feu vif.

Ajoutez le jambon en cubes.

Laissez-les cuire quelques minutes : goûtez pour vérifier la cuisson qui varie selon les champignons et leur degré de maturité.

Salez, poivrez et ajoutez les gousses d'ail.

Saupoudrez de persil haché et de ciboulette.

Servir avec les pancakes au potimarron.