

Pancakes aux épinards (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g d'épinards
- 110g de farine
- 1 cuillère à soupe de levure chimique bombée
- 1 œuf
- 50g de beurre doux
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 150g de lait
- 100g d'oignons verts (cébettes) émincés
- 1 blanc d'œuf
- QS d'huile d'olive pour la cuisson
- 100g de beurre pommade
- 1 zeste de citron
- 1,5 cuillère à soupe de jus de citron vert
- ¼ de cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre blanc
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
- ¼ de cuillère à café de flocons de piment

Préparation

1. Formez un boudin dans du film alimentaire et réservez-le au réfrigérateur.
2. Faites cuire très rapidement les épinards préalablement lavés dans une casserole avec un peu d'eau.
3. Egouttez-les dans une passoire et laissez-les refroidir.
4. Quand ils sont froids, pressez-les avec les mains pour retirer un maximum d'eau, puis hachez-les grossièrement.
5. A part, mélangez la farine, la levure, l'œuf, le beurre fondu, le sel, le cumin et le lait à l'aide d'un fouet.
6. Ajoutez ensuite les cébettes, les piments et les épinards hachés.
7. Terminez en incorporant délicatement le blanc d'œuf préalablement monté en neige.
8. Faites-les cuire dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive : versez environ 2 cuillères à soupe de pâte pour former des pancakes d'environ 7cm de diamètre.
9. Faites cuire 2 minutes de chaque côté, puis déposez-les pancakes sur du papier absorbant.
10. Continuez jusqu'à épuisement de la pâte, puis servez les pancakes tièdes/chauds avec le beurre citronné et régalez-vous !