

# Pancake à la carotte

## Ingrédients

- 200g de carottes
- 200g de farine
- 10g de levure chimique
- 40g de sucre
- 1 pincée de sel
- ½ càc de cannelle en poudre
- 10g de jus de citron
- Beurre ou huile d'olive pour la poêle



## Préparation

1. Laver les carottes sans les éplucher et les couper en petits morceaux. Les plonger dans une casserole d'eau portée à ébullition et cuire 10 minutes à couvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter en réservant l'eau de cuisson à part. Mixer, puis ajouter 150g d'eau de cuisson à part. Mixer, puis ajouter 150g d'eau de cuisson et mixer de nouveau pour obtenir une purée.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et la cannelle. Ajouter la purée de carottes et le jus de citron. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.
3. Dans une poêle à feu moyen, faire fondre une noix de beurre ou un peu d'huile d'olive. Déposer de petites louchées de pâte. Dès que les bords commencent à être saisis et le milieu à buller, retourner les pancakes et cuire 2 à 3 minutes de l'autre côté. Faire de même avec le reste de pâte.
4. Servir ces pancakes tartinés de beurre mélangé à un filet de miel.

