

# PANCAKE DE COURGE AUX POMMES ET AUX ÉPICES

## LISTE DES INGRÉDIENTS

pour 20 pancakes :

- ½ potimarron
- ½ butternut
- 2 pommes
- 2 œufs
- 1 yaourt
- 150gr de farine
- 1 cuillère à café d'épices (cannelle, cardamome)
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 80gr de sucre vergeoise (ou sucre en poudre classique)
- huile de cuisson

## LES ÉTAPES

- Éplucher le potimarron, la butternut ainsi que les pommes.
- Râper le tout.
- Dans un bol, fouetter les œufs et le sucre.
- Ajouter le yaourt puis la farine, la levure et les épices.
- Mélanger cette pâte aux courges et pommes râpées.
- Faire chauffer une poêle, mettre un filet d'huile.
- Former vos pancakes, cuire 2 minutes de chaque côté.

**À manger tout chaud avec de la confiture ou un caramel !**



Ville de Vernon  
EN NORMANDIE