

Pascadettes (crêpes au persil)



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de farine complète
- 3 œufs
- 4 dl d'eau
- un peu de sel
- 1 bouquet de persil

Préparation :

1. Verser dans un bol la farine, ajouter l'eau puis les œufs
2. Mixer le tout
La pâte doit être assez épaisse. Si ce n'est pas le cas, ajouter de la farine.
3. Saler la pâte
4. Redonner un coup de mixeur
5. Hacher finement le persil et l'ajouter à la pâte
6. Cuire à feux doux en déposant de petites quantités de pâte dans une poêle

Ça doit ressembler à des pancakes en moins épais.

A déguster salé ou sucré, selon vos préférences.

Il s'agit d'un dessert traditionnel aveyronnais