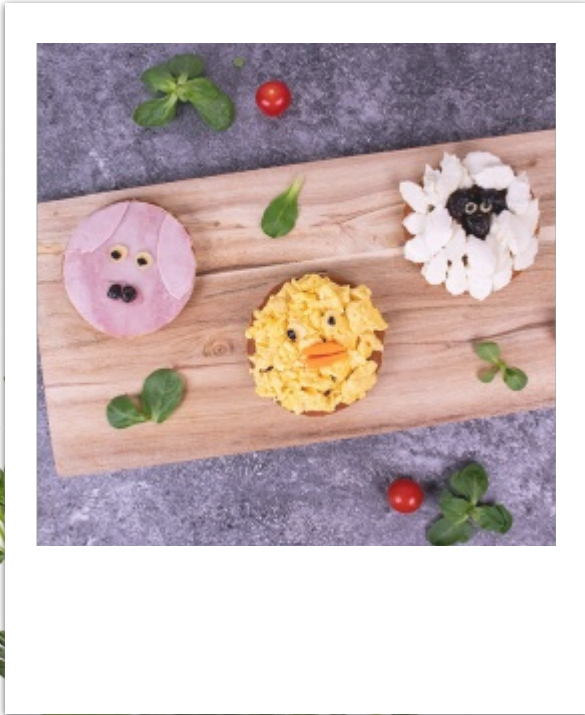


PANCAKES À LA FERME

1 personnes

20 minutes

facile



Ingrédients

Pancake cochon :

- Pancakes La Fournée Dorée
- Jambon blanc
- Emmental en tranche
- Olives noires

Pancake poussin :

- Pancakes La Fournée Dorée
- 2 Œufs
- Emmental en tranche
- Olives noires
- Carotte

Pancake mouton :

- Pancakes La Fournée Dorée
- 1 mozzarella
- Olives noires

Préparation

Pancake cochon :

- 1- Toaster légèrement le Pancake. Tartiner de fromage frais.
- 2- Disposer les tranches de jambon blanc préalablement découpées à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un verre du même diamètre que le Pancake.
- 3- Positionner les ronds d'emmental pour former les yeux. Ajouter les olives noires sur les yeux et le nez.

Pancake poussin :

- 1- Faire chauffer la poêle.
- 2- Casser deux œufs et les battre dans un saladier. Verser les œufs battus dans la poêle à feu doux et remuer régulièrement à l'aide d'une spatule.
- 3- Toaster légèrement le Pancake. Disposer les œufs brouillés sur le Pancake.
- 4- Couper deux morceaux de carotte pour former la bouche. Ajouter les ronds d'emmental et des petits morceaux d'olives noires pour former les yeux.

Pancake mouton :

- 1- Toaster légèrement le Pancake.
- 2- Découper la mozzarella en cube. Disposer les morceaux de mozzarella de manière serrée sur le Pancake.
- 3- Ajouter les olives noires pour former la tête. Positionner les ronds d'emmental à hauteur des yeux et disposer des petits morceaux d'olives noires pour les pupilles.

