

PANCAKE aux NAVETS

NAVETS / FARINE / OIGNONS / AIL / ~~FARINE~~ ^{SEL}

- 1°) Eplucher les NAVETS et les RAPER
 - 2°) Couper les OIGNONS (2) en fines lamelles
 - 3°) Couper 1 Gousse d'AIL.
 - 4°) Saler
 - 5°) RAJOUTER 2 300 gr de farine et ~~MELANGER~~ et mélanger
 - 6°) RAJOUTER un peu d'eau
- Kniffen Reposer

Sauce

1 c. à soupe Sel + vinaigre de riz ou citron
sucre en pounce.
Bien diluer pour que ça soit
bien salé et sucré.

- 7°) Dans 1 grand poêle
→ mettre de l'huile sans goût
(tournesol par ex.)
→ Avec 1 c. à soupe Cuillère faire
de petits omelettes
faire risoler et les retourner