

Pancakes aux poireaux, truite fumée et oeufs mollets

Il y a quelques semaines, j'ai décidé de me réabonner au **magazine Zeste**. J'aimais beaucoup ce magazine de cuisine et j'avoue qu'il me manquait. J'ai donc reçu mon 1er numéro il y a un mois environ, et j'ai décidé à chaque fois de faire au moins 3 ou 4 recettes du magazine. J'avoue que le numéro de février-mars m'a vraiment gâté ! J'avais vraiment envie de tout faire !

Après mûre réflexion, j'ai donc commencé par réaliser la recette des **pancakes aux poireaux, truité fumée et oeufs mollets**. J'ai fait quelques adaptations, notamment en ne mettant pas de zestes de citrons dans les pancakes, et j'ai utilisé des **tranches de truite fumée** et non des pavés de truite frais. J'avoue que le résultat est vraiment top. Je n'ai pas l'habitude de préparer des **pancakes salés**, mais là j'avoue que j'ai vraiment été conquise !! Ces **pancakes** peuvent être servis en entrée, voire en plat de résistance. Mais le must du must, ça serait de les cuisiner pour un **brunch** ! Avis aux amateurs, le prochain brunch que je fais chez moi, je vous servirai des **pancakes aux poireaux** !! Si si !!!



Préparation : 40 min

Repos : 30 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients pour 4 personnes (environ 2 pancakes par personne) :

2 poireaux

2 oignons nouveaux

110 g de beurre (70 g pour la fondue de poireaux et 40 g pour la cuisson des pancakes)

250 g de crème fraîche liquide

Du sel et du poivre

200 g de tranches de truite fumée

2 citrons jaunes non traités

6 oeufs (2 pour la pâte à pancakes, 4 pour les oeufs mollets)

100 g de farine

1/2 cuillère à café de levure chimique



Préparation :

Commencez par préparer la fondue de poireaux :

1. Nettoyez les poireaux et émincez-les finement. Faites de même avec les oignons.
2. Dans une grande poêle, faites fondre 70 g de beurre. Ajoutez ensuite les poireaux et faites-les revenir pendant 7 minutes à feu moyen, en remuant régulièrement.
3. Ajoutez ensuite les oignons émincés et faites-les suer pendant 3 minutes.
4. Terminez en ajoutant la crème liquide, du sel et du poivre. Mélangez bien et réservez dans un grand saladier.

Préparez ensuite la pâte à pancakes :

1. Séparez le blanc des jaunes de 2 oeufs.
2. Incorporez les jaunes d'oeufs dans la fondue de poireaux, puis ajoutez la farine et la levure chimique. Mélangez bien.
3. Montez ensuite les 2 blancs d'oeufs au batteur électrique puis incorporez-les délicatement dans la fondue de poireaux.
4. Laissez reposer la pâte à température ambiante pendant une petite demi-heure.
5. Pendant ce temps de repos, coupez les citrons en quartiers, et coupez en 2 les tranches de truite fumée. Réservez.

Faites cuire les pancakes :

1. Dans une poêle, faites fondre 5 g de beurre. Dès qu'il crépite, versez un petit tas de pâte à pancakes à l'aide d'une louche. Quand des bulles d'air apparaissent sur les bords du pancake (environ 2 minutes), retournez le pancake et laissez cuire l'autre face pendant 2 minutes. Réservez-le sur une assiette recouverte de papier aluminium pour le garder au chaud.
2. Renouvelez l'opération pour chaque pancake, en faisant bien fondre 5 g de beurre entre chaque. Vous pouvez aussi les préparer 2 par 2 si votre poêle est suffisamment grande.

3. Une fois tous les pancakes cuits, vous pouvez les conserver au chaud en les mettant au four à 80°C, toujours recouverts d'une feuille de papier aluminium.



Terminez par la cuisson des oeufs mollets et le dressage :

1. Faites bouillir une casserole d'eau chaude. Plongez-y délicatement les 4 oeufs restants et faites-les cuire 5 minutes très précisément.
2. A la fin de la cuisson, passez les oeufs sous l'eau froide, et enlevez délicatement les coquilles.
3. Dressez chaque assiette : Mettez 2 pancakes encore chauds dans chaque assiette, ajoutez 2 morceaux de tranches de truite fumée par-dessus. Arrosez d'un léger filet de jus de citron, et déposez le quartier de citron à côté des pancakes. Coupez les oeufs mollets en deux et déposez immédiatement les 2 moitiés d'œuf dans l'assiette. Vous pouvez terminer en ajoutant un petit tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel sur les oeufs mollets.