

# PANCAKES AU LAIT DE COCO ET SALADE DE POULET

Pour 5 ou 6 grands pancakes (diamètre 15 cm)

Préparation : 10 min

Cuisson : 4 min par pancake



*Pour la salade de poulet :*

**1 jus de citron vert**

**2 cuillères à café d'huile de sésame**

**2 cuillères à soupe de sucre de palme (ou sucre roux si vous n'en avez pas)**

**2 cuillères à café de nuoc mam**

**1 piment rouge épépiné et finement haché**

**1 blanc de poulet poché**

**30 g de menthe fraîche**

**30 g de coriandre fraîche**

*Pour les pancakes :*

**125 g de farine**

**1 grosse pincée de sel**

**1 œuf battu**

**1 citron vert (jus et zeste)**

**25 cl de lait de coco**

**un peu d'huile de tournesol pour la cuisson des pancakes**

- 1 Dans un saladier, préparer la salade de poulet : mélanger le jus de citron vert, le sucre, l'huile de sésame, le nuoc mam jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter le poulet effiloché ou émincé finement, la coriandre et la menthe ciselée et enfin le piment.
- 2 Préparer la pâte à pancakes en tamisant la farine et le sel dans une jatte. Faire un puits au milieu et verser l'œuf battu, le zeste et le jus de citron vert, le lait de coco. Fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3 Chauffer une poêle antiadhésive avec un peu d'huile végétale. Quand elle est bien chaude, y couler une petite louche de pâte et faire cuire 2 min de chaque côté. Réserver au chaud et recommencer jusqu'à épuisement de la pâte.
- 4 Servir en ajoutant au centre de chaque pancake un peu de salade de poulet.