

Pascade aux champignons :

(Pour 3 personnes)

- 1 poignée de champignons de saison
- 100 g de farine
- 2 oeufs, lait, sel

Faire revenir les champignons à feu doux dans une poêle. Mettre la farine dans un saladier, casser les oeufs et commencer à mélanger.

Délayer le tout avec du lait jusqu'à obtenir une pâte homogène mais assez épaisse, saler.

Lorsque les champignons sont prêts, les incorporer à la préparation. Huiler généreusement une poêle, la chauffer à vif, verser la pâte. Lorsque la pascade est bien prise sur une face et qu'elle commence à dorer, la "faire sauter" de façon à la retourner et faire cuire l'autre côté.

La pascade se différencie de la crêpe par son épaisseur et sa saveur. Elle peut se déguster accompagnée d'une salade verte (de préférence pissenlits ou feuilles de chêne).

Autrefois le pascade se mangeait à l'occasion du carême (le vendredi), elle faisait office de viande.