**Les doubles de Binche**

boekweitmeel

patisseriebloem

eieren

Binchoise blonde

of ander blond bier

melk

Herve kaas

smout

boter

vers gemalen peper

Zeef 200 g bloem en 200 g boekweitmeel. Maak een glad deeg met toevoeging van 2 losgeklopte eieren, 25 g smout, 30 cl melk en 25 cl bier.

Maak kleine pannenkoekjes van het deeg op de klassieke manier in een koekenpan. Maar gebruik smout in plaats van boter om ze in te bakken.

Beleg een pannenkoekje royaal met Hervekaas en leg er een 2e koekje bovenop. Verwarm nog even in dezelfde pan tot de kaas smelt. De afwerking gebeurt met een paar draaien uit de pepermolen op het bovenste pannenkoekje en daarop komt verplicht (!) een klontje boter.

Dien warm of lauw op en drink er een blonde Binchoise bij of een Chimay.