

Pancakes ricotta, citron, myrtilles et sauce Michoko

Préparation : 5 mn

Cuisson : 3 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (16 pancakes):

2 oeufs

200 g de ricotta

12,5 cl de lait

100 g de farine

1 c à c de levure chimique

1 pincée de sel

Le zeste d'1 citron

150 g de myrtilles

Beurre

20 Michoko

6 c à s de crème liquide

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier mélanger les jaunes avec la ricotta et le lait. Mettre ensuite la farine, la levure, le sel et le zeste de citron et bien mélanger.

Battre les blancs légèrement (ils doivent être mousseux) et les ajouter à la préparation.

Dans une grande poêle faire chauffer un peu de beurre et verser 4 louches de pâte pour faire 4 pancakes. Parsemer de myrtilles et cuire 2 mn de chaque côté (en retournant les pancakes quand ils commencent à se former des bulles sur le dessus). Réserver les pancakes et continuer ainsi la cuisson jusqu'à épuisement de la pâte.

Pendant ce temps dans une petite casserole faire fondre les "Michoko" dans la crème liquide à feu doux.

Mettre 4 pancakes empilés sur les assiettes et napper de sauce Michoko.

Déguster les pancakes plutôt tièdes avec la sauce chaude, vous sentirez ainsi très bien les parfums de citron et myrtilles.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>