



Pancakes à la ricotta et au citron

 **Temps de préparation**

30 min à 1h

 **Difficulté**

Facile



Ingédients

2 gros œufs (séparés)
175 grammes de ricotta
75 ml de lait
2 cuillères à soupe de jus de citron
80 grammes de farine (tamisée)
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1/2 cuillerée à thé fleur de sel
1 cuillère à soupe de zeste de citron
2 cuillères à soupe de beurre (+ extra)
sirop d'érable

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les jaunes d'œufs avec la ricotta et le lait jusqu'à obtenir une masse épaisse et crémeuse.
- 2.** Mixez les blancs d'œufs en neige dans le robot culinaire. Ajoutez une cuillère à café de jus de citron et continuez à battre pendant encore 5 minutes jusqu'à obtenir des pics fermes.
- 3.** Dans un autre bol, mélangez la farine tamisée avec la levure chimique et le sel. Ajoutez la moitié du mélange de ricotta et remuez bien. Ajoutez l'autre moitié, ainsi que le zeste de citron râpé et le reste du jus de citron. Mélangez brièvement.
- 4.** Ajoutez à cette pâte 2 cuillères à soupe des blancs d'œufs montés en neige et remuez bien. Incorporez délicatement le reste des blancs d'œufs et pliez-les dans la pâte.
- 5.** Chauffez une poêle et faites fondre un peu de beurre. Déposez des portions de pâte dans la poêle et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes. Retournez et laissez cuire encore 2 minutes. Gardez au chaud dans le four. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
- 6.** Terminez les pancakes avec un peu de beurre et du sirop d'érable.