Crêpes à la ricotta avec sauce aux cerises

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

250 grammes de ricotta
2 œufs (en deux, clarifiés)
1 tasse de lait
d'extrait de vanille
125 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
3 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de sel
2 cuillerées à thé de beurre (fondu + un peu de beurre supplémentaire)
1 petit bocal de cerises dan leur jus (1 bocal)
1 cuillère à soupe de fécule de maïs
1 cuillère à soupe de jus de citron

Méthode de préparation

1. **Dans un grand saladier, mélangez la ricotta avec les jaunes d'œufs, le lait et l'extrait de vanille.**
2. **Dans un autre récipient, mélangez la farine avec la levure en poudre, le sucre et le sel. Incorporez la farine au mélange à la ricotta à la spatule.**
3. **Battez les blancs d'œuf en neige et incorporez-les à la pâte, à la spatule.**
4. **Ajoutez le beurre fondu au mélange.**
5. **Faites fondre un peu de beurre dans un faitout à revêtement antiadhésif. Versez-y 2 à 3 petites louches de pâte. Faites cuire 1 minute. Retournez la crêpe et poursuivez la cuisson 45 secondes.**
6. **Poursuivez avec le reste de la pâte et empilez les crêpes.**

7. **Entre-temps, dans un poêlon, faites chauffer les cerises dans le jus. Mélangez la fécule de maïs et le jus de citron et ajoutez-les aux cerises. Portez à ébullition quelques instants jusqu'à l'obtention d'une sauce bien liée.**

8. **Servez avec les crêpes.**