

Pancakes à la ricotta

Pour 9, 10 pancakes :

- 4 oeufs
- 250 g de ricotta
- 18 g de sucre en poudre
- 1,5 càs de zeste de citron (*pas mis*)
- 62,5 g de farine blanche

Mélanger les jaunes d'oeufs avec la ricotta, le sucre et le zeste de citron. Ajouter la farine.

Dans un autre récipient, battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Ajouter les blancs en deux fois au mélange précédent, délicatement.

Beurrer ou huiler une petite poêle, la laisser chauffer, déposer une louche de pâte et laisser cuire environ 2 min. Retourner le pancake et cuire encore 2 min.

Déguster tiède, c'est meilleur.

