

≡ recette sucrée ≡

LEMON RICOTTA PANCAKES (SANS GLUTEN)

⌚ 15 minutes

🕒 15 minutes

🥞 10 pancakes

Ingredients

140 g de farine de riz (ou autre farine)
165 g de ricotta
150 ml de lait de soja (ou autre lait végétal)
1 cc. de bicarbonate de soude
Jus d'1/2 citron
2 oeufs
1 cc. d'huile pour la cuisson (ici, huile de noisette)

En option

2 cs. de sucre rapadura

Préparation

Commencer par séparer le blanc du jaune d'œufs. Réserver le blanc.

Dans un saladier, réunir ensuite la farine, la ricotta, le lait de soja, le jaune d'œufs, la cuillère à café de bicarbonate et le jus du demi citron (ainsi que le sucre éventuel). Mélanger vivement jusqu'à obtention d'une texture homogène. Le résultat sera assez épais : c'est normal !

Dans le bol d'un robot ou dans un autre saladier, monter le blanc d'œufs en neige à l'aide d'un fouet. Une fois le blanc bien ferme, l'incorporer délicatement au reste de la préparation, à l'aide d'une Maryse.

Dans une poêle, faire chauffer sur feu moyen fort l'huile. Une fois l'huile bien chaude, baisser sur feu moyen doux et verser une louche de la préparation au centre de la poêle.

Laisser dorer 3 à 4 minutes (jusqu'à ce que des petites bulles se forment à la surface) puis retourner le pancake avec une spatule plate. Poursuivre la cuisson 2 à 3 minutes. Renouveler l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir chaud, avec du sirop d'érable et des fruits... ou avec toute autre garniture qui vous rend heureux en dégustant des pancakes !

