

Pancakes à la farine de lentillons champenois, pommes caramélisées au miel



Pancakes à la farine de lentillons champenois, pommes caramélisées au miel

Ingrédients

15 personnes

- 180 g de farine de lentilles
- 400 g de faisselle (ou ricotta)
- 20 cl de lait
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Sel
- 4 pommes Golden
- 50 g de beurre
- 100 g de miel liquide

Recette

Verser la farine et la levure ensemble dans un cul de poule

Ajouter la faisselle et les jaunes d'œufs et commencer à mélanger au fouet énergiquement

Ajouter le lait petit à petit tout en mélangeant

Ajouter deux pincées de sel

Monter les blancs en neige et les incorporer à la pâte délicatement

Dans une poêle à crêpes, cuire à feu doux (des petites bulles devraient se former) et retourner pour terminer la cuisson quelques secondes

Éplucher les pommes et les tailler en quartiers

Les faire sauter au beurre et ajouter le miel

Dresser sur les Pancakes

