



PANCAKE DE SAVOIE DE JEAN SULPICE



Pour 2 pancakes de 4 personnes

Le matériel : une poêle, un cercle à mousse de 14cm.

La pâte à biscuit de Savoie : 4 jaunes d'œufs et 55g de sucre, 4 blancs d'œufs et 40g de sucre, 60g de farine, 40g de féculé de pomme de terre, beurre pour la poêle.

Monter les blancs au bec d'oiseau en le serrant petit à petit avec les 40g de sucre. Mélanger intimement les jaunes avec les 55g de sucre, ajouter la farine et la féculé préalablement tamisées. Incorporer délicatement à la maryse les blancs. Faire fondre une noisette de beurre dans la poêle, poser le cercle dans la poêle. Remplir le cercle avec la pâte à biscuit sur environ 4cm. Laisser cuire à **feu doux**, environ 10 min, retirer le cercle, retourner le disque de pancake et terminer la cuisson pendant environ 2min. Refroidir, réserver.

La crème au fromage blanc : 300g de fromage blanc, 1 citron vert, 50g de sucre semoule, 1 gousse de vanille.

Laisser égoutter le fromage blanc dans un tamis recouvert d'une feuille d'essuie-tout pendant minimum 2 heures. Récupérer la crème y incorporer le zeste du citron vert, le sucre et les graines de la gousse de vanille. Mélanger et mettre dans une poche à douille.

Le montage et la finition : sur les pancakes de biscuit de Savoie, réaliser un serpentín de crème au fromage blanc, décorer avec quelques myrtilles fraîches (ou un autre fruit à votre convenance et selon la saison) ajouter quelques feuilles de menthe et poudrer de sucre glace.

