



Autre

Crêpes légères à la ricotta et au yoghourt au citron

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de levure en poudre
1 cuillère à soupe de miel (+ extra)
150 grammes de yaourt grec
250 grammes de ricotta
100 grammes de farine
brin thym (quelques)
120 millilitres de lait
pincer sel
1 citron
2 œufs
beurre

Méthode de préparation

Râpez l'épluchure de citron dans le yoghourt. Ajoutez le miel et mélangez. Réservez au froid.

Clarifiez les oeufs. Mélangez la ricotta avec les jaunes d'oeuf et le lait. Tamisez dessus la farine, la levure chimique et une pincée de sel et mélangez bien le tout. Battez les blancs d'oeuf en neige et incorporez-les à la pâte avec une spatule.

Réchauffez un peu de beurre dans une poêle et cuisez des crêpes avec la pâte. Répartissez les crêpes sur les assiettes et versez le yoghourt dessus. Aspergez avec du miel et terminez par un peu de thym.

