

Max & VÉNUS

Pancake japonais

Ingrédients pour 4 pièces

- 210 gr de farine
- 55 gr de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 280 ml de lait
- 2 c à c de levure chimique
- 3 blancs d'oeufs
- Huile d'olive
- Beurre clarifié
- 4 tomates de différentes variétés et couleurs
- 50 gr de parmesan
- 1 boule de mozzarella
- Fleur de sel
- Poivre

La préparation

1. Mélangez la farine, le beurre fondu et un jaune d'oeuf. Ajoutez le lait chauffé avec la levure dissoute et battez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez ensuite les blancs d'œufs montés en neige ;
2. Faites chauffer de l'huile d'olive ou du beurre clarifié dans une poêle. Déposez 4 emporte-pièces ronds dans le fond. Remplissez-les à moitié de faites cuire des deux côtés ;
3. Coupez la boule de mozzarella en 4 ;
4. Découpez les tomates en quartiers. Assaisonnez-les de fleur de sel et de poivre. Arrosez-les d'huile d'olive et parsemez-les de parmesan râpé ;

5. Le dressage

6. Déposez les pancakes sur assiette et mettez au centre un morceau de mozzarella. Décorez avec des quartiers de tomates et d'un trait d'huile d'olive.

Bonne dégustation