Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crêpes à la ricotta, coulis de tomates grillées

Ingrédients

Préparation

Laver le citron et prélever les zestes pour en conserver 1 càs.
Dans 2 bols je sépare les blancs et les jaunes d'oeufs. A l'aide d'un fouet, je mélange bien les jaunes d'oeufs avec la ricotta, la farine, le sucre et les zestes de citron. J'ajoute une pincée de sel aux blancs d'oeufs et je les bats en neige. Ensuite, j'incorpore délicatement les blancs au mélange précédent en soulevant la masse.

Pour préparer le coulis de tomates, je coupe les tomates en deux dans le sens de la longueur et les oignons en grosses tranches. Dans une poêle à griller ou mieux au feu de bois, je fais griller les tomates et l'oignon. Je les mixe au blender à petits `pulse` afin de conserver la texture de l'oignon. Je chauffe une poêle et je fais revenir des tranches de panceta (je les veux croustillantes!). Dans une 2ème poêle je fais fondre un peu de beurre et je fais cuire des crêpes environs 2 minutes de chaque côté. Juste avant de servir je fais réchauffer le coulis de tomates et je rectifie l'assaisonnement. On peut aussi y ajouter un filet d'huile d'olive hors du feu.
Je dépose 2 crêpes dans chaque assiette et je les garnies d'un peu de coulis de tomates et une tranche de pancetta croustillante. Je décore avec quelques feuilles de coriandre ciselées et des pignons de pin grillés.

Notes :