Pancake de Morbier AOP Xavier David au sirop d’érable

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 160 g de Morbier AOP Xavier David
- 300 g de farine
- 4 œufs
- 25 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- Baies roses
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha à 240°C.

2. Pour préparer la pâte à pancake, séparez les blancs des jaunes d’œufs.
3. Dans un saladier, mélangez la farine avec la levure et les jaunes d’œufs. A l’aide d’un fouet, incorporez le lait en filet. Fouettez énergiquement jusqu’à l’obtention d’une pâte lisse et homogène. Parallèlement, montez les blancs d’œufs en neige avec une pointe de sel.
4. Lorsqu’ils sont bien fermes, incorporez délicatement à la pâte. Rectifiez l’assaisonnement.
5. Sur la plancha huilée, déposez des petites louches de pâte et laissez cuire les pancakes 2 minutes de chaque côté. Réservez au chaud.
6. Déposez les pancakes sur une feuille de papier d’aluminium légèrement huilée. Recouvrez-les de Morbier coupé en gros dés. Replacez sous la cloche du barbecue et laissez fondre le fromage tout doucement.
7. Servez bien chaud avec quelques baies roses en décor.

? **Astuce :** Il est possible d’ajouter un peu de fromage et quelques lardons dans la pâte avant de cuire les pancakes.