

Pannequets au fromage blanc



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g [fromage blanc](#)
100 g crème
150 g sucre
30 g chapelure
8 crêpes
2 oeufs
1 sachet de vanille en poudre
1 zeste de citron

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Confectionnez 8 à 12 crêpes au diamètre de la poêle. Mettez-les en réserve. Préparez une garniture avec le fromage blanc égoutté, les jaunes d'oeufs, 100 g de sucre et le zeste de citron râpé. Mélangez et triturez le tout soigneusement. Lorsque le mélange est bien homogène, prenez un moule à soufflé de la dimension des crêpes, beurrez et chapelurez-le. Prenez les crêpes, garnissez-les au moyen du mélange au fromage, mettez de côté. Mélangez le reste du sucre à la crème, vanillez. Rangez les crêpes dans le moule à soufflé en les superposant et en versant sur chacune une partie de la crème, jusqu'à épuisement. Enfournez 20 minutes à 180°. La crème du dessus doit caraméliser. Démoulez sur un plat de service. Servez tiède ou froid.