

Fluffy Lemon Ricotta Pancakes with Maple Bacon

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, silicone brush, zester, aluminum foil, large bowl, parchment paper, small pot, small bowl, measuring cups, whisk, large non-stick pan, spatula

Ingredients

	2 Person
Bacon Strips	100 g
Blueberry Jam	2 tbsp
Lemon	1
Maple Syrup	4 tbsp
Egg	1
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Baking Powder	1 tbsp
Ricotta	200 g
Sugar*	3 tsp
Unsalted Butter*	4 tbsp
Milk*	1 cup
Salt*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 71°C/160°F, as size may vary.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Cook bacon and prep

Add **bacon** to a parchment-lined baking sheet. Brush **½ tbsp maple syrup** over top. Bake in the **middle** of the oven until crispy and cooked through, 10-12 min.** While **bacon** bakes, zest, then juice **half the lemon**. Stir together **flour, 2 tsp sugar, half the lemon zest, baking powder** and **¼ tsp salt** in a large bowl. Add **egg, half the ricotta** and **1 cup milk**. Whisk to combine, then set aside. (**NOTE:** Don't over-whisk the batter. The batter will appear slightly thick. This creates fluffier pancakes!)



3 Cook pancakes

Heat a large non-stick pan over medium-low heat. When hot, add **1 tbsp butter** and swirl until melted. Using **¼ cup batter** for **each pancake**, scoop **batter** for **2 pancakes** into the pan. Cook on one side for 1-2 min. When bubbles begin to form on a **pancake's** surface, flip with a spatula. Cook until golden-brown on the bottom, 1-2 min. Transfer **pancakes** to a plate and cover with foil to keep warm. Repeat with **1 tbsp butter** and **¼ cup batter** per **pancake** until no **batter** remains.



2 Start blueberry sauce

Heat a small pot over medium-high heat. When hot, add **1 tbsp butter** and swirl until melted, then add **blueberry jam, 1 tbsp lemon juice** and **remaining maple syrup**. Remove the pot from heat, then stir until **mixture** melts, 1-2 min.



4 Finish and serve

In a small bowl, stir together **1 tsp sugar, remaining ricotta** and **remaining lemon zest**. Divide **pancakes** and **bacon** between plates. Dollop **lemon ricotta** over **pancakes**. Drizzle with **blueberry maple syrup**.

Crêpes au citron et à la ricotta avec bacon

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Baking sheet, measuring spoons, silicone brush, zester, aluminum foil, large bowl, parchment paper, small pot, small bowl, measuring cups, whisk, large non-stick pan, spatula

Ingrédients

	2 personnes
Tranches de bacon	100 g
Confiture de bleuets	2 c. à soupe
Citron	1
Sirop d'érable	4 c. à soupe
Œuf	1
Farine tout usage	1 ½ tasse
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Ricotta	200 g
Sucre*	3 c. à thé
Beurre non salé*	4 c. à soupe
Lait*	1 tasse
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé les cuisiniers! Veuillez consulter le site Web ou l'application pour obtenir les informations nutritionnelles de la recette préparée.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Faire cuire le bacon et préparer

Placer le **bacon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner de **½ c. à soupe de sirop d'érable**. Faire cuire au **centre** du four de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**. Pendant que le **bacon** cuit, zester, puis presser la **moitié du citron**. Dans un grand bol, mélanger la **farine**, **2 c. à thé de sucre**, la **moitié du zeste de citron**, la **poudre à pâte** et **¼ c. à thé de sel**. Ajouter l'**œuf**, la **moitié de la ricotta** et **1 tasse de lait**. Fouetter, puis réserver. (**REMARQUE** : Ne pas trop fouetter la pâte, même si elle semble épaisse. Les crêpes seront moelleuses!)



3 Faire cuire les crêpes

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-doux. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournoyant. En utilisant **¼ tasse de pâte** pour **chaque crêpe**, verser la **pâte** pour **2 crêpes** dans la poêle. Faire cuire d'un côté de 1 à 2 minutes. Lorsque des bulles apparaissent, tourner les **crêpes** à l'aide d'une spatule. Faire cuire de 1 à 2 minute, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transférer les **crêpes** dans une assiette et couvrir pour garder au chaud. Répéter les étapes en utilisant **1 c. à soupe de beurre** et **¼ tasse de pâte par crêpe** jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de **pâte**.



2 Commencer la sauce aux bleuets

Faire chauffer une petite casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** et faire fondre en tournoyant. Ajouter la **confiture de bleuets**, **1 c. à soupe de jus de citron** et le **reste du sirop d'érable**. Retirer la casserole du feu et remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le **mélange** fonde.



4 Terminer et servir

Dans un petit bol, mélanger **1 c. à thé de sucre**, le **reste de la ricotta** et le **reste du zeste de citron**. Répartir les **crêpes** et le **bacon** dans les assiettes. Garnir les **crêpes de ricotta au citron**. Arroser d'un filet de **sirop d'érable aux bleuets**.