

Savoury Chive and Ricotta Pancakes with Bacon

35 Minutes

Start here

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

Bust out

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

Ingredients

	4 Person
Bacon Strips	200 g
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Chives	7 g
Egg	1
Baking Powder	1 tbsp
Milk	237 ml
Ricotta Cheese	100 g
Lemon	½
Maple Syrup	2 tbsp
Unsalted Butter*	2 tbsp
Sugar*	2 tsp
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.



Cook bacon

- Arrange **bacon strips** in an even layer on a parchment-lined baking sheet.
- Bake **bacon** in the **top** of the oven until crispy and cooked through, 8-12 min.**



Cook pancakes

- Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **½ tbsp butter** and swirl the pan until melted.
- Using **¼ cup batter** for **each pancake**, pour **batter** for **2 pancakes** into the pan. Cook on one side until bubbles begin to form on **pancake surface**, 1-2 min.
- Using a spatula, flip and cook other side until golden-brown, 1-2 min.
- Transfer **pancakes** to a plate and cover with foil to keep warm.
- Repeat with **½ tbsp butter** and **¼ cup batter per pancake** until no batter remains.



Prep and mix pancake batter

- Thinly slice **chives**.
- Whisk together **egg, chives, ricotta, 2 tsp lemon juice** and **milk** in a large bowl.
- Add **flour, 2 tsp sugar, ½ tsp salt, baking powder** and **half the lemon zest** to **egg mixture**. Slowly whisk to combine. (**NOTE:** Don't over-whisk the batter. The batter should be slightly thick; this creates fluffier pancakes!)



Finish and serve

- Divide **pancakes** and **bacon** between plates.
- Drizzle with **maple syrup**.

Crêpes savoureuses à la ciboulette et ricotta

avec bacon

35 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, zesteur, papier d'aluminium, spatule, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 personnes
Tranches de bacon	200 g
Farine tout usage	1 ½ tasse
Ciboulette	7 g
Œuf	1
Poudre à pâte	1 c. à soupe
Lait	237 ml
Ricotta	100 g
Citron	½
Sirop d'érable	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

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.



Cuire le bacon

- Disposer le **bacon** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Cuire le **bacon** dans le **haut** du four de 8 à 12 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit**.



Cuire les crêpes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** de **beurre** et fondre en tournoyant.
- En utilisant **¼ tasse** de **pâte** pour **chaque crêpe**, cuire **2 crêpes** dans la poêle. Cuire un côté de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que des bulles commencent à se former sur la **surface des crêpes**.
- À l'aide d'une spatule, retourner les **crêpes** et cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Réserver les **crêpes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.
- Répéter les étapes avec **½ c. à soupe** de **beurre** et **¼ tasse** de **pâte par crêpe**, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.



Préparer et faire la pâte à crêpes

- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un grand bol, mélanger au fouet l'**œuf**, la **ciboulette**, la **ricotta**, **2 c. à thé** de **jus de citron** et le **lait**.
- Ajouter la **farine**, **2 c. à thé** de **sucre**, **½ c. à thé** de **sel**, la **poudre à pâte** et la **moitié** du **zeste de citron**. Fouetter lentement pour bien mélanger. (**REMARQUE** : Ne pas trop fouetter. La pâte devrait être légèrement épaisse; ceci donnera des crêpes plus moelleuses!)



Terminer et servir

- Répartir les **crêpes** et le **bacon** dans les assiettes.
- Arroser de **sirop d'érable**.