



Pour 4 personnes

300 g de petites tomates roma en grappe

2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

240 g de ricotta

1 oeuf

310 ml de lait

185 g de farine avec levure incorporée

1 petite poignée de basilic frais grossièrement haché

20 g de parmesan

30 g de beurre

1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc

250 g de roquette

Préchauffer le four à 430 F (220 C).

Placer les tomates dans un petit plat allant au four.

Arrosez-les avec la moitié d'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre et enfourner pour 10 minutes, jusqu'à ce que leur peau se fendille.

Fouetter la ricotta et l'oeuf dans un saladier. Incorporer le lait, puis la farine tout en fouettant.

Ajouter le basilic et le parmesan. Assaisonner de sel et de poivre.

Faites fondre un peu de beurre dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen.

Déposer des petits tas de pâte (60 ml) dans la poêle, en les espaçant suffisamment pour qu'ils s'étalent.

Faites cuire les pancakes 2 minutes de chaque côté.

Empilez-les, puis couvrez-les pour les garder au chaud au chaud.

Essuyer la poêle avec du papier absorbant, et répéter l'opération avec le reste de la pâte de la façon à obtenir 12 pancakes en tout.

Placer la roquette dans un saladier et arrosez-la de vinaigre et du reste d'huile. Assaisonnez et remuez délicatement.

Servir les pancakes chauds. Recouvrir de salade et ajouter les tomates.