

*Recette présentée le mardi 19 avril sur France Bleu.*

*Petits Pancakes à la châtaigne, Fraicheur de Rhubarbe  
Glace Vanille.*

*Pancakes...*

*80g de farine de châtaigne  
1/2 paquet de levure chimique  
2 jaunes d'œufs  
10 g de sucre  
80 g de lait  
70g de crème  
2 blancs d'œufs.*



*Suggestion de dressage (mais avec une compote de pomme du pays)*

*Mélanger les jaunes et le sucre au fouet, ajouter le mélange farine et levure puis le lait et la crème. Incorporer délicatement les blancs montés en neige. Dans une poêle chaude et huilée, et à l'aide d'une cuillère réaliser des petits cercles avec la pâte. Cuire 2 à 3 minutes sur chaque face.*

*La Rhubarbe...*

*3 gros bâtons de rhubarbe  
100g sucre  
1/4 litre d'eau  
1/4 litre de vin blanc moelleux (moi je prends un Bergerac moelleux)*

*La veille, éplucher et couper la rhubarbe en bâtons d'un 1/2 cm d'épaisseur. Dans une casserole verser l'eau et le sucre, faire bouillir, puis ajouter le vin, lorsque le mélange frémit, verser les bâtons de rhubarbe et éteindre le feu. Réserver au froid. Les bâtons de rhubarbes vont alors se gorgier de sirop tout en restant légèrement croquants.*

*La Glace Vanille...*

*Réaliser une crème anglaise, que vous passerez à la sorbetière (Petite astuce, je stop la cuisson de mon anglaise, avec le 1/4 de la quantité du liquide, en crème).*

*Vous pouvez aussi, pour plus de simplicité, acheter votre glace.*

*N'oublier pas de bien imbiber les Pancakes de sirop.  
Pour le dressage, laissez libre cours à votre imagination....*

*Recette a accompagné d'un Vouvray Pétillant ou tous simplement d'un thé Earl-Grey*

*Bonne cuisine et surtout bonne dégustation.*