



# PANCAKES DE BUTTERFLY

**Préparation:** 20 minutes

**Ingrédients** (1 Person, 8 Pancakes)

- 50g de biscuits Butterfly
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 4 à 5 cuillères à soupe de crème entière
- 3 cuillères à soupe de mascarpone
- ½ cuillère à café de zeste de citron vert
- 5 cuillères à soupe de crème entière
- 1 cuillère à soupe d'eau
- Framboises pour la déco

**Préparation**

1. Réduire les biscuits Butterfly en poudre.
2. Séparer les blancs des jaunes, battre les blancs en neige ferme.
3. Mélanger les jaunes d'œufs avec la crème entière, la levure chimique et les sablés émiettés, incorporer délicatement les blancs battus en neige.
4. Faire fondre une demi-cuillère à soupe de beurre dans une poêle à frire, puis former 8 petits pancakes avec la pâte à l'aide d'une cuillère.
5. Cuire les pancakes quelques minutes des deux côtés, puis les déposer délicatement sur une assiette.
6. Pour la crème, mélanger le mascarpone, la crème entière, le zeste de citron vert et le sucre.
7. Pour la décoration: recouvrir les pancakes avec la crème au mascarpone, répartir les framboises au milieu, garnir de deux biscuits Butterfly et insérer deux petits bâtonnets de cannelle dans les dernières framboises.