



Crêpes jambon fromage



5 pers



15 mn



Les ingrédients

- 500 ml de lait demi-écrémé
- 250 g de farine
- 4 gros œufs (et autant d'œufs que de crêpes à servir, pour la garniture)
- 1 c. à s. d'huile végétale
- 1/2 cuillère à c. de sel
- 8 tranches de jambon
- Un sachet de mozzarella râpée
- Un sachet de comté râpé
- Une botte de ciboulette fraîche

La recette

Etape 1

Dans un grand récipient, tamisez la farine. Formez un puits et, tout en remuant au fouet, ajoutez la moitié du lait, en ramenant la farine au centre.

Etape 2

Battez les œufs dans un bol et incorporez-les délicatement au mélange farine-lait. Ajoutez le sel et l'huile, et mélangez.

Etape 3

Continuez à mélanger tout en incorporant le reste du lait jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, ni trop épaisse, ni trop liquide.

Etape 4

Pour la cuisson, ajoutez une noix de beurre dans une poêle à crêpes chaude, déposez une louche de pâte et faites cuire la crêpe des deux côtés.

Etape 5

Dans l'ordre, déposez : la mozzarella râpée, le jambon en lamelles, le comté râpé, parsemer de ciboulette fraîche et finissez par déposer le jaune d'un œuf cru.

Etape 6

Lorsque les bords commencent à se détacher de la poêle, passez une spatule sous la crêpe, et pliez-la en "enveloppe", en prenant soin de laisser la garniture visible, c'est prêt !

