Crêpes salées au jambon & fromage

Menus enfants · France



20 min
PREPARATION

105 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile

DIFFICULTE

Ingredients

Pour la pâte à crêpes: 250 g de farine
0

œufs
3

de lait
50 cl

de beurre fondu
30 g

d'huile végétale
1 c. à soupe

pincée de sel
1

pincée de poivre noir
1

Pour la garniture: 8 tranches de jambon
0

de fromage râpé (emmental, mozzarella ou gruyère)
200 g

de beurre
20 g

de crème fraîche (facultatif)
1 c. à soupe

Persil ou ciboulette ciselé pour la décoration
0

Preparation

1

Préparer la pâte: Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le poivre. Ajoutez les œufs puis incorporez progressivement le lait tout en fouettant afin d'obtenir une pâte lisse. Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez. Laissez reposer la pâte "30 minutes".

2

Cuire les crêpes: Faites chauffer une poêle légèrement beurrée. Versez une louche de pâte. Répartissez-la uniformément. Faites cuire environ 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une légère coloration dorée. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

3

Garnir les crêpes: Déposez une crêpe sur le plan de travail. Ajoutez une tranche de jambon. Parsemez généreusement de fromage râpé. Vous pouvez ajouter une fine couche de crème fraîche pour plus d'onctuosité.

4

Refermer les crêpes: Roulez les crêpes ou repliez-les en portefeuille selon votre préférence.

5

Faire gratiner: Déposez les crêpes dans une poêle ou un plat allant au four. Ajoutez une noisette de beurre sur le dessus. Faites chauffer quelques minutes à feu doux ou passez-les "5 à 8 minutes au four à 180°C", jusqu'à ce que le fromage soit parfaitement fondu

6

Dressage: Disposez les crêpes sur une grande assiette blanche. Parsemez de persil ou de ciboulette fraîche. Servez immédiatement.

Conseils du chef

Laissez toujours reposer la pâte au moins "30 minutes" : les crêpes seront plus souples et plus légères.

* Utilisez du lait à température ambiante afin d'obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.

* Beurrez très légèrement la poêle entre deux cuissons pour des crêpes bien dorées.

* Choisissez un fromage qui font bien, comme l'emmental, le gruyère ou la mozzarella, pour une garniture bien filante.

* Ajoutez une pointe de moutarde ou quelques herbes fraîches (ciboulette, persil ou origan) pour relever la saveur.

* Pour une version plus gourmande, incorporez quelques champignons poêlés ou des épinards dans la garniture.

* Servez les crêpes bien chaudes afin de profiter pleinement du fromage fondant.