

Crêpes aux poireaux

Recette pour 6 Personnes

Les ingrédients : pour 6 grandes crêpes (poêle Ø 22 cm.)

Pâte à crêpes : Farine 125g ; œuf 1 ; Lait 25cl ; Beurre fondu 40g ; Sel et Poivre.

Garniture : Poireaux 500g ; Gousses d'ail 2 ; huile d'olive 3 c. à soupe ; Crème fraîche épaisse 2 c. à soupe ; Parmesan râpé 50g ; Beurre 25g ; Sel et poivre.

- 1 Préparer une pâte à crêpes, la laisser reposer au moins 1 heure.
- 2 Laver et émincer les poireaux. Eplucher les gousses d'ail et les hacher finement.
- 3 Chauffer l'huile dans une poêle, ajouter les poireaux, l'ail,
- 4 Faire suer ces légumes à feu moyen en remuant régulièrement, pendant 15 minutes environ .Saler et poivrer.
- 5 En fin de cuisson, réduire la puissance du feu, et rajouter la crème. Poursuivre la cuisson, en remuant .Réserver hors du feu.
- 6 Faire cuire les crêpes, les poser à plat sur une assiette.
- 7 Préchauffer le four à th. 6 ou 180°C.
- 8 Beurrer légèrement un plat à gratin
- 9 Etaler les crêpes, et les garnir avec la préparation aux poireaux. Les rouler et les disposer dans le plat.
- 10 Parsemer de copeaux de beurre et de parmesan râpé.
- 11 Faire gratiner pendant 10 minutes. Servir au sortir du four.