

Crêpes Bretonnes

LES INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 6 gros œufs,
- 200 g de farine de sarrasin,
- 50 cl de lait,
- 20 cl de crème fraîche,
- 200 g de champignons,
- 2 oignons,
- 100 g de beurre,
- 6 tranches de jambon blanc,
- Sel fin.

- 1) Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
- 2) Versez la farine dans une terrine et ajoutez-y les jaunes. Délayez avec la feuille du robot, puis versez peu à peu le lait en remuant pour éviter les grumeaux.
- 3) Par ailleurs, battez légèrement les blancs d'œufs, puis incorporez-les. Lorsque la pâte est bien délayée, ajoutez deux pincées de sel et la crème fraîche, puis laissez reposer la pâte pendant 1 heure en couvrant le bol du robot avec un torchon.
- 4) Pendant ce temps, pelez et hachez finement les oignons. Nettoyez les champignons et coupez les pieds terreux. Lavez-les rapidement, épongez-les, puis émincez-les.
- 5) Faites chauffer 30 g de beurre dans une casserole, ajoutez les oignons et faites-les fondre en remuant pendant 5 minutes, puis ajoutez les champignons et laissez-les cuire à découvert en remuant de temps en temps pendant 15 minutes. Réservez au chaud.
- 6) Mettez un peu d'huile dans un bol puis avec un papier essuie-tout, badigeonnez d'un peu d'huile le fond d'une poêle antiadhésive. Quand celle-ci est bien chaude, versez-y une louche de pâte. Lorsque des petits trous se sont formés à la surface de la galette, retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. Cuisez toutes les crêpes.

Crêpes Bretonnes

- 7) Pour les garnir, beurrez la même poêle et déposez-y une crêpe du côté le moins cuit. Déposez un œuf cru au tiers de la galette puis à côté une tranche de jambon, ajoutez en garniture un peu de champignons étuvés avec l'oignon, du fromage râpé.
- 8) Refermez la crêpe en calzone. Confectionnez les autres galettes de la même façon.

Vous pouvez aussi déposer un œuf cru au centre de la galette puis une demie tranche de jambon de chaque côté. Ajoutez les champignons avec l'oignon et le fromage râpé, refermez 4 côtés