



Recette de saison

Crêpes de Laurette



Difficulté

2/5



Préparation

25 minutes



Cuisson

8 minutes

Recette de David Wojtkowiat



Ingrédients pour 10 à 15 crêpes

250 g de Laurette, calibre hôtelier, 35/50 mm
100 g de farine
350 g de lait
50 g de crème fraîche épaisse
2 œufs entier
5 cl d'huile
Beurre doux
Jambon au torchon
Sauce béchamel
Sel
Poivre

- 1 Eplucher et laver les pommes de terre. Les détailler en gros cubes homogènes puis porter à ébullition une casserole d'eau légèrement salée.
- 2 Plonger les pommes de terre et faire cuire 15 à 20 minutes.
- 3 Tester la cuisson avec la pointe d'un couteau puis les égoutter. Dans un mixeur, ajouter aux pommes de terre, la farine, les œufs entiers et mixer jusqu'à obtenir une pâte liquide.
- 4 Dans un saladier, ajouter la crème à la préparation et mélanger délicatement.
- 5 Faire chauffer dans une poêle type crêpière du beurre et y ajouter une grosse cuillère de pâte. Cuire jusqu'à coloration des deux côté.
- 6 Disposer la béchamel au cœur de la tranche de jambon, Rouler le tout avec la crêpe.
- 7 Dresser harmonieusement avec quelques feuilles de salade.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

