



Autre

## **Crêpe roulée avec haché, betterave rouge et feta**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

200 grammes de farine  
400 millilitres de lait  
4 cuillères à soupe de beurre  
350 grammes betteraves rouges (cuites)  
150 grammes de feta  
1 poignée de persil plat  
4 échalotes  
2 cuillères à soupe de huile végétale  
350 grammes viande hachée (mélangée)  
1 cuillère à soupe de purée de tomate  
100 millilitres de vin blanc sec  
1 pincer de cumin  
1 cuillère à café rondelle de citron  
2 œufs  
noix de muscade  
poivre  
sel

### **Pour le mélange de viande hachée**

350 grammes betteraves rouges (gagaarde)  
150 grammes de feta  
1 poignée de persil plat  
4 échalotes  
2 cuillères à soupe de huile végétale  
350 grammes viande hachée (mélangée)  
1 cuillère à soupe de purée de tomate  
100 millilitres de vin blanc sec  
1 pincer de cumin  
1 cuillère à café rondelle de citron  
noix de muscade  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200°C. Mettez la farine dans un plat et mélangez-la avec les œufs, le lait et une pincée de sel pour obtenir une pâte lisse. Laissez monter la pâte 20 minutes en la couvrant.

Coupez les betteraves rouges et la feta en petits dés. Rincez le persil, séchez-le et hachez-le grossièrement. Épluchez les échalotes et coupez-les en quartiers. À feu bas chauffez 1 cs d'huile dans une poêle et faites-y revenir les échalotes légèrement roussies une dizaine de minutes. Retirez-les de la poêle et versez le reste de l'huile dans la poêle. Faites-y frire le haché convenablement. Ajoutez la purée de tomate puis déglacez avec le vin. Assaisonnez avec sel, poivre, noix de muscade, cumin et zeste de citron puis faites encore mijoter une fois une dizaine de minutes à feu moyen. Retirez du feu et laissez refroidir un peu.

Faites fondre un peu de beurre dans une autre poêle et cuisez-y les crêpes une par une. Déposez les crêpes cuites à plat séparément, tartinez-les avec 2-3 cs de mélange de haché puis répartissez dessus un peu de betterave rouge, de feta, d'échalote et de persil.

Faites fondre un peu de beurre dans une autre poêle et cuisez-y les crêpes une par une. Déposez les crêpes cuites à plat séparément, tartinez-les avec 2-3 cs de mélange de haché puis répartissez dessus un peu de betterave rouge, de feta, d'échalote et de persil.

## **Ustensiles de cuisine**

Four



