



Autre

Crêpes salées aux épinards et au brie

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les crêpes

150 grammes de farine (auto-levante)
2 jeunes oignons (en rondelles)
beurre (pour cuire)
1 bouquet cresson
3 décilitres de lait
2 œufs
sel

pour la farce

800 grammes d'épinards congelés (décongelés et égouttés)
250 grammes de brie (in tranches)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de sambal
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites la pâte pour les crêpes : battez les œufs avec le lait, la farine fermentante et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer 30 minutes.

Chauffez un peu de beurre dans une poêle à crêpe et cuisez les crêpes.

Mélangez l'épinard avec le jus de citron et le sambal. Salez et poivrez. Déposez un peu d'épinard et des tranches de brie sur les crêpes. Pliez-les bien et réchauffez-les encore un peu dans la poêle ou au micro-ondes jusqu'à ce que le brie soit fondu. Garnissez avec un peu de cresson et de jeunes oignons.

