



## Crêpes au jambon de Parme et aux cèpes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

*Pour les crêpes*

- 80 g de farine
- 2 œufs
- 300 ml de lait

*Pour la farce*

- 600 g de cèpes
- 70 g de Jambon de Parme
- 50 g d'oignons
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 60 g de parmesan râpé
- Sel

- Poivre
- 300 g de béchamel
- 30 g de beurre

### **Les crêpes**

1. Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs et le lait puis laisser reposer pendant une trentaine de minutes.
2. Graisser une poêle avec un peu de beurre, y verser une louche de pâte à crêpes. Laisser cuire pendant 2 minutes, puis retourner la crêpe. Finir le saladier en répétant l'opération sans oublier de graisser à nouveau la poêle entre chaque crêpe.

### **Pour la farce**

1. Émincer le Jambon de Parme, les cèpes, le laurier, l'oignon, l'ail et le thym puis les faire revenir à feu moyen avec du sel et du poivre. Laisser cuire une trentaine de minutes sans oublier de remuer de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, retirer les feuilles de lauriers et mélanger les 3/4 de la préparation avec la béchamel. Mettre de côté le 1/4 restant.
2. Disposer les crêpes sur un plan de travail, les garnir de farce et saupoudrer le tout de parmesan râpé. Puis les plier en forme de triangles et les déposer dans un plat à four. Recouvrir les crêpes avec le reste de la préparation mise de côté. Rajouter des morceaux de beurre très fins et cuire au four à 190°C pendant 25 minutes.