



Crêpes roulées au jambon de Parme

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

Pour les crêpes

4 œufs

- 320 g de lait
- 130 g de farine
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 1 cuillères à soupe d'épinards cuits
- Beurre pour la cuisson
- Sel et poivre

Pour la garniture

- 300 g de jambon de Parme
- 400 g de cream cheese
- Des olives vertes dénoyautées

Les crêpes

1. Mélanger les œufs à la farine, ajouter le lait petit à petit, assaisonner avec le sel et le poivre.
2. Réserver la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Diviser la préparation dans 3 récipients. Ajouter les épinards dans le premier, le concentré de tomate dans le deuxième et laisser le dernier tel quel.

4. Chauffer et beurrer la poêle, puis mettez-y une louche de pâte. Faire cuire la crêpe des deux côtés. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de toutes les différentes pâtes.

Montage

1. Aligner les crêpes nature sur le plan de travail, ajouter une fine couche de cream cheese, puis le jambon de Parme. Poser les crêpes vertes sur le dessus et ajouter une autre couche de garniture. Terminer avec les crêpes rouges.
2. Faire ensuite des rouleaux serrés et les couper tranches de 2 cm d'épaisseur.
3. Faire tenir les tranches coupées avec des cure-dents et décorer avec des olives vertes.