



Crêpes gratinées à l'Emmental râpé Entremont

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 150 g d'Emmental râpé Entremont
- 150 g d'Emmental râpé Entremont
- 250 g de farine de sarrasin
- 1 œuf
- 35 cl d'eau
- 7 g de sel de Guérande
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait Candia
- Noix de muscade
- 4 tranches de jambon

1. Dans un grand saladier, déposer la farine de sarrasin puis creuser un trou, casser l'œuf à l'intérieur.
2. Verser l'eau en filet dans le puits de farine en mélangeant doucement. Battre pour faire rentrer l'air dans la pâte. Laisser reposer au minimum 1 heure ou plus. Après une heure, rajouter de l'eau si la pâte est trop épaisse.

3. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter la farine, mélanger et faire cuire 2 minutes sans coloration. Verser le lait, remuer au fouet. Laisser cuire jusqu'à épaississement.
4. Éteindre le feu, ajouter les 150 g d'Emmental râpé Entremont.
5. Mélanger et assaisonner (sel, poivre et muscade). Réserver.
6. Déposer un peu de matière grasse dans une poêle bien chaude.
7. Quand la matière grasse est bien répartie, verser une louche de pâte dans le fond de la poêle. Répartir la pâte dans la poêle.
8. Faire cuire chaque crêpe 2 minutes de chaque côté.
9. Déposer une cuillère de béchamel dans chaque crêpe, ajouter une tranche de jambon blanc puis une poignée d'Emmental râpé Entremont, rouler ensuite les crêpes.
10. Les déposer dans un plat allant au four.
11. Napper de quelques cuillères de béchamel puis rajouter l'Emmental râpé Entremont.
12. Placer dans un four préchauffé à 220°C pendant 15-20 minutes.
13. Surveiller la cuisson : les crêpes doivent être bien gratinées.
14. Déguster les crêpes accompagnées d'une salade verte.