



Crep'Rolls au Valençay AOP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 Valençay AOP
- 4 grandes tranches de jambon de Paris cuit à l'os
- 2 belles poignées de mâche
- Quelques brins de ciboulette ciselée

Pour la pâte à crêpe

- 100 g de farine blanche
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 50 g de beurre mou
- Sel et poivre

1. Dans un saladier, fouettez ensemble la farine, les œufs en ajoutant le lait progressivement. Vous devez obtenir une pâte fluide et très lisse. Salez et poivrez. Faites fondre 15 g de beurre et incorporez-le encore tiède.
2. Couvrez le saladier et laissez reposer la pâte pendant 1h.
3. Passé ce temps, faites chauffer une poêle à crêpes. Versez une louche de pâte et, en tournant la poêle avec le poignet, répartissez-la sur tout le fond.

Laissez cuire 1 minute de chaque côté, en retournant la crêpe à la spatule. Faites de même pour toute la pâte. Laissez refroidir.

4. Mélangez le reste du beurre avec la ciboulette.
5. Tartinez les crêpes de ce beurre d'herbes. Déposez une demi-tranche de jambon au centre.
6. Coupez des fines tranches de Valençay AOP et posez-les dessus. Répartissez enfin un peu de mâche.
7. Roulez chaque crêpe sur elle-même, en la maintenant bien serrée avec un pique en bois. Coupez-les en 2 et servez avec le reste de mâche.

Astuce

Réalisez la pâte à crêpes à l'avance, même la veille. Elle n'en sera que meilleure.