



www.marchevieuxport.com

Crêpe farcie au fromage de chèvre

Pour 4 gourmands

Au marché :

125 g de farine

250 ml (1 tasse) de lait

25 g (2 cuill. à soupe) de beurre

1 œuf

200 g de bébés épinards

75 g de fromage de chèvre non affiné de *La Fromagère*

90 g de jambon cru du *Cochon tout rond*

1 pincée de sel

Méthode :

Mélanger la farine le sel et l'œuf en fouettant jusqu'à l'obtention d'une pâte,.

Incorporer petit à petit le lait pour détendre le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte à crêpe lisse.

Dans un poêlon antiadhésif chaud faire fondre une noix de beurre.

Ajouter le mélange de pâte à crêpe dans le poêlon tout en effectuant de petits mouvements circulaires avec ce dernier afin d'obtenir une épaisseur régulière.

Réserver au réfrigérateur les crêpes cuites.

Faire tomber les épinards avec un peu de beurre.

Garnir les crêpes avec une couche de fromage de chèvre, une tranche de jambon cru et ajouter un peu d'épinards.

Rouler le tout bien serré

Couper en morceaux de 2 cm d'épaisseur puis déguster!

Recette proposée par Julien Pelletier et Charles-Alexandre Lépine (Finissants de l'école hôtelière de la Capitale et copropriétaires du service de chef à domicile Sapide)