



Crêpes au gruyère

Pour 4 personnes: 250 g de farine, 2 œufs, 3-4 dl de lait maigre, sel, poivre, muscade, 20 g de beurre.

Farce: *150 g de gruyère râpé, 1 œuf, 2-3 c. à soupe de crème, 2-3 c. à soupe de vin blanc, un peu de kirsch, paprika, poivre, muscade, 20 g de beurre, 2-3 c. à soupe de sbrinz râpé.*

Faire une pâte de consistance plutôt liquide avec la farine, les œufs, le lait maigre; épicer et laisser reposer un moment. Cuire les crêpes dans du beurre (cette quantité est suffisante pour préparer 8-10 crêpes fines).

Pour la préparation de la farce: mélanger l'œuf, le gruyère râpé, la crème, le vin blanc et le kirsch afin d'obtenir une masse épaisse et lisse; épicer avec le paprika, du poivre et de la muscade. Tartiner chaque crêpe avec cette farce et la rouler. Poser les crêpes les unes à côté des autres dans un plat à gratin préalablement beurré. Saupoudrer de sbrinz et cuire env. 15 min. au four préchauffé à température moyenne.

Crêpes au gruyère

