

Les crêpes fourrées au fromage

Pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

150 g de farine; 2 œufs; 2 verres de lait; 2 pincées de sel; un peu d'huile pour la cuisson.

Ingrédients pour la garniture

3 cuillerées à soupe de beurre de cuisine; 3 cuillerées à soupe de farine; 3 verres de lait; 300 g de gruyère râpé; sel, poivre, muscade.

Préparation de la pâte

1. Dans une terrine, mettre la farine, le sel, les deux œufs. Remuer d'abord à la cuillère de bois, puis utiliser ensuite le fouet électrique. Mettre le lait peu à peu, tout en continuant à fouetter. Vous obtenez ainsi une pâte lisse. Laisser reposer 30 minutes.

2. Vous faites maintenant la garniture: mettre le beurre dans une casserole et faire fondre sur feu doux. Dès qu'il est fondu, ajouter la farine, le sel, le poivre et la muscade. Puis dès que le mélange est homogène, verser d'un seul coup le lait froid. Battre au fouet jusqu'à ébullition. Réduire le feu, laisser cuire 2 minutes et ajouter la moitié du gruyère râpé. Remuer et enlever la casserole du feu.

3. Pour cuire les crêpes, mettre la poêle sur feu vif. Huiler légèrement cette dernière. Lorsque c'est chaud, verser 2 bonnes cuillerées à soupe de pâte. Tourner vite la poêle dans tous les sens afin d'étaler la pâte. Cuire la crêpe d'un côté, la retourner à la spatule, la faire dorer de l'autre côté. La glisser sur une assiette et recommencer l'opération.

4. Lorsque les crêpes sont cuites, étaler sur chacune d'elles

un peu de garniture au fromage et les rouler. Disposer ces rouleaux les uns à côté des autres sur un plat à feu. Couvrir de gruyère râpé et faire gratiner sous le grill du four durant quelques minutes. Servir tout de suite.