

«Pannequets» valaisans

Pour 4 personnes: *pâte à crêpe*: 200 g de farine; 2 dl de lait; 1 dl d'eau; ½ dl de vin blanc; 2 cuillerées à soupe d'huile; 3 ou 4 œufs (selon grosseur); sel.

Farce: 150 g de bagnes râpé; 100 g de gruyère râpé; 1 dl de Fendant sec; poivre et muscade.
Sauce: 30 g de beurre; 1 cuillerée à soupe de farine; 4 dl de lait; 150 g de bagnes râpé; 3 cuillerées à soupe de kirsch; poivre.

Commencez par préparer une pâte à crêpes: délayez la farine dans le lait, ajoutez l'eau, le vin et l'huile. Incorporer les œufs en battant énergiquement. Salez et laissez reposer pendant 1 heure au moins.

Pour la farce: mélangez les fromages râpés et le vin blanc. Travaillez bien, de façon à obtenir une masse assez lisse. Epicez de poivre et de muscade. Préparez de fines crêpes en versant une petite louche de pâte dans la poêle bien chaude et huilée au pinceau.

Retournez la crêpe après 2 minutes et dorez-la de l'autre côté. Puis faites-la glisser sur une assiette et farcissez-la du mélange fromage vin. Rabattez le bas de la crêpe sur la farce, repliez les deux côtés, puis le haut, de façon à former de petits paquets rectangulaires. Continuez ainsi jusqu'à ce que vous n'avez plus de pâte.

Rangez les «pannequets» au fur et à mesure dans un plat beurré allant au four.

Préparez enfin la sauce: faites un roux blond avec le beurre et la farine. Mouillez ensuite progressivement avec le lait (la béchamel obtenue ne doit pas être trop épaisse). Incorporez ensuite le bagnes (ou quelques autres fromages valaisans à raclette). Laissez bien fondre le fromage, tout en remuant, poivrez et parfumez finalement avec le kirsch.

Nappez les «pannequets» de cette sauce. Glissez à four très chaud (250 degrés) et laissez gratiner pendant une quinzaine de minutes. Servez très chaud avec une bonne salade.