

CRÊPES FARCIES AU COULIS DE TOMATES

pour 4 personnes

Coulis

20 g de beurre

3 échalotes hachées

5 tomates mondées,
épépinées et concas-
sées en cubes

1 bouquet de fines
herbes hachées
(persil, basilic,
marjolaine, etc.)

Sel, poivre

Sauce Worcestershire

Pâte à crêpes:

60 g de farine

4 œufs

3 dl de lait

2 c. à soupe de crème
acidulée

60 g de gruyère râpé

1 c. à soupe d'huile

Sel, poivre, noix de
muscade

Beurre pour cuire les
crêpes

150 g de gruyère coupé
en dés

Beurre pour le plat

Faite blondir les échalotes au
beurre. Ajouter les tomates et les
fines herbes. Assaisonner. Etuver
le tout durant 5 minutes, puis
retirer la poêle du feu.

Mélanger tous les ingrédients de la
pâte à crêpes et laisser reposer
durant 30 minutes. Remuer une
dernière fois soigneusement. Faire
cuire de fines crêpes dans le
beurre et les empiler sur une
assiette.

Mélanger le coulis de tomate et les
dés de gruyère. Répartir cette farce
sur les crêpes et enrouler ces der-
nières. Disposer les crêpes ainsi
farcies dans un plat à gratin
beurré et gratiner le tout au four
préchauffé à 220°C jusqu'à ce que
le fromage commence à fondre.
Parsemer éventuellement les crê-
pes de gruyère râpé avant de les
gratiner.