

Crêpes au  
saumon fumé

4 œufs  
Saumon fumé  
Poireau  
Aneth

Pour 4 personnes:

Mélanger 120 g de farine fleur et 3 dl de demi-crème. Ajouter 4 œufs battus. Saler et poivrer. Laisser reposer durant 1 heure. Emincer 1 blanc de poireau et l'étuver dans 1 c. à soupe de beurre. Ajouter 3 c. à soupe de crème, faire réduire, saler et poivrer. Incorporer 150 g de saumon fumé coupé menu. Faire cuire les crêpes au beurre. Garnir de farce, parsemer d'aneth haché, enrouler et servir chaud. Conseil: remplacer le saumon par du jambon cuit.