




CREPES AUX CHAMPIGNONS ET A L'OEUF

Type : Plat Principal

 45mn  4 pers.  Facile



Wignac – Cidre



Farine



Oeufs



Lait



Beurre



Echalote



Champignons



Be-Farm



contact@be-farm.be



Fromage frais ail et fines herbes



Roquette



INGREDIENTS

- 150g de farine
- 5 œufs
- 40cl de lait
- Beurre
- Echalote
- Champignons
châtaignes
- Fromage frais à l'ail et
aux fines herbes
- Roquette
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Mélangez la farine, 1 œuf, 1 pincée de sel et le lait.
- ② Faites fondre une noix de beurre dans la crêpière. Lorsque le beurre est chaud, versez une petite louche de pâte et inclinez la crêpière de façon à ce que la pâte recouvre le fond. Poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que la crêpe soit dorée et retournez-la pour colorer l'autre face. Déposez la crêpe sur une grande assiette et répétez l'opération avec le reste de la pâte. Maintenez les crêpes au chaud.
- ③ Hachez finement l'échalote et faites-la revenir à feu doux dans 1 c. à s. d'huile d'olive. Brossez les champignons, retirez le bout du pied. Ajoutez les champignons et faites-les sauter à feu vif en tournant. Retirez les champignons et ajoutez le fromage frais. Faites fondre doucement. Remettez les champignons dans la poêle avec le fromage et mélangez délicatement. Maintenez au chaud.
- ④ Faites cuire 4 œufs au plat. Salez et poivrez. Répartissez les champignons dans les crêpes et déposez 1 œuf sur chaque crêpe. Repliez les bords. Ajoutez des feuilles de roquette. Servez.