





Crêpes farcies à l'aneth

Appareil Gaggenau : grill avec sauteuse en fonte

Température : degré 9–10

Préparation : 40 minutes

Recette pour 4 personnes en plat principal

En entrée, nous recommandons une légère salade estivale.

Ingrédients pour les crêpes :

200 ml de lait

2 œufs

125 g de farine

1 bouquet d'aneth

Sel

Ingrédients pour la farce :

4 tranches de saumon fumé

250 g de fromage blanc maigre

2 c. à soupe de crème fouettée

2 c. à café de raifort râpé (en conserve)

1 c. à café de jus de citron

Sel, poivre

Pour faire revenir :

Huile au goût neutre

Pour la décoration :

Tranches de citron et 4 brins d'aneth

Préparation : Mélanger le lait, les œufs avec le fouet, ajouter peu à peu la farine en évitant de former des grumeaux, saler.

Laver l'aneth, hacher finement et incorporer à la pâte à crêpe.

Mélanger le fromage blanc et la crème et assaisonner avec le raifort, le jus de citron, le sel et le poivre.

Verser l'huile dans la sauteuse en fonte préchauffée (**degré 9–10**), y faire cuire successivement 4 petites crêpes.

Poser une tranche de saumon sur chaque crêpe. Farcir la pâte de fromage blanc au milieu et rouler la crêpe. Décorer avec du citron et de l'aneth.

Recommandation : Si vous travaillez avec un batteur pour la pâte à crêpe, cela va plus vite et évite les grumeaux.

Toujours d'abord préchauffer la tôle à pâtisserie puis verser la matière grasse ou l'huile.