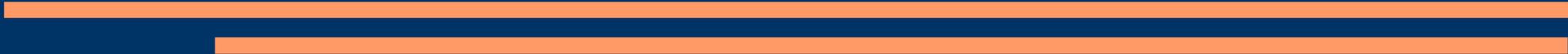


# **CRÊPES FOURREES**

*Jambon-champignons-fromage-béchamel*

Voici une petite recette de crêpes sympathique qui plait généralement à tout le monde.

Facile à réaliser, vous pouvez également les congeler pour les consommer plus tard si vous avez des invités surprise par exemple.



# Crêpes fourrées

## Ingrédients:

Pour 4 personnes

250 g de Farine

4 Œufs

50 cl Lait

50 g Beurre fondu

1 pincée de sel

## Farce:

50 cl de Béchamel

300 g Dés de Jambon

200 g de Champignons

Gruyère râpé

Sel et curry



# Crêpes fourrées

## RECETTE:

Dans un salier, déposez la farine et le sel.

Creusez un puit et ajoutez les œufs puis mélangez rapidement. Ajoutez le beurre fondu et mélangez encore.

Ajoutez le lait petit à petit en mélangeant bien pour retirer les grumeaux.

Une fois la consistance voulue, mélangez bien et laissez reposer 30 à 60 minute.

Pendant ce temps préparez la Béchamel.  
Faites fondre 50 g de beurre puis ajoutez les 50 g de farine et faites cuire environ 2 minutes en mélangeant bien. Ajoutez les 50 cl de lait petit à petit et faites chauffer jusqu'à épaississement. En fin de cuisson sortir du feu en continuant de mélanger. Assaisonnez de sel avec un pointe de curry ou de muscade. Ne la faite pas trop liquide, les champignons rendent de l'eau à la cuisson. Réservez.



# Crêpes fourrées

## REALISATION:

Dans une crêpière bien chaude et huilée, versez une louche de pâte et bien la répartir en inclinant la poêle ou la crêpière.

Laissez cuire jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Retournez la crêpe et laissez cuire en surveillant la coloration.

Débarrassez et faire de même jusqu'à épuisement de la pâte.



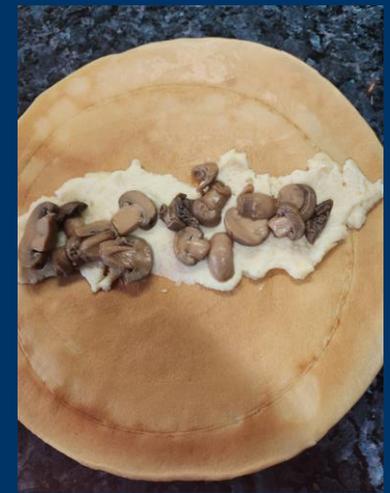
# Crêpes fourrées

## MONTAGE DES CREPES

Étalez une bande de Béchamel sur la largeur de la crêpe, ajoutez par-dessus les champignons égouttés puis les dés de jambon et enfin le fromage râpé.

Roulez le tout et déposez dans un plat pour le four ou roulez-les dans du film alimentaire pour congélation.

Pour la cuisson c'est 10 minutes dans un four préchauffé à 180°



## **Crêpes fourrées**

**Et voilà!!**

Des délicieuses crepes fourrées au jambon fromage Béchamel et champignons.

Vous pouvez les accompagner d'une salade verte. Bon appétit...

**Elle est pas belle la vie ?**



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur  
le site internet:*

**[BOITEALAPIN.FR](http://BOITEALAPIN.FR)**



**Très bonne journée à vous et à bientôt...**

---

---