

CRÊPES GOURMANDES AU JAMBON

Ingrédients : pour 12 crêpes

Crêpes

- 1 ½ tasse (180 g) de farine tout usage
- 3 œufs
- 3 c. à soupe (45 g) de beurre, fondu
- 1 ¼ tasse (310 ml) de lait

Farce

- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- 4 oignons verts, émincés
- 1 pot de 170 ml (6 oz) d'artichauts marinés, égouttés et coupés en cubes
- 1 ½ tasse (204 g) de jambon cuit, coupé en petits cubes
- ¼ tasse (30 g) de farine tout usage
- 2 tasses (500 ml) de lait
- ½ tasse (48 g) de fromage Suisse, râpé (si désiré, prévoir un peu plus pour garnir au service)
- 1 poivron vert haché
- 1 poivron jaune (ou autre couleur) haché
- 1 barquette (227 g) de champignons de Paris tranchés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1-2 c. à soupe (15-30 ml) d'huile d'olive
- Au goût, sel et poivre frais moulu

Préparation :

Crêpes

- Mélanger tous les ingrédients et réfrigérer 1 h. Faire cuire les crêpes dans un poêlon légèrement beurré. Réserver.

Farce

- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer l'huile d'olive. Faire sauter les poivrons, et les champignons jusqu'à tendreté. La dernière minute de cuisson, ajouter l'ail haché. Réserver.
- Dans une autre poêle, faire fondre le beurre et y faire revenir quelques minutes les oignons verts, les artichauts et le jambon et faire cuire 3 minutes. Poivrer.
- Saupoudrer de farine et mélanger.
- Ajouter le lait, une petite quantité à la fois, tout en continuant de brasser. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaisse.

- Ajouter le fromage et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Farcir les crêpes, les rouler et les placer dans un plat beurré allant au four.
- Répartir le mélange de poivrons et champignons sur les crêpes.
- Couvrir d'un papier d'aluminium et faire cuire au four 15 minutes.
- Si désiré, pour servir, garnir au goût chaque crêpe de fromage râpé.

Source : déclinaison d'une recette de La famille du Lait

<http://lafamilledulait.com/recettes/cr-ecirc-pes-gourmandes>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 30 juin 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/06/crepes-gourmandes-au-jambon.html>