



# La Chandeleur

## Crêpes au Sarrasin

Pour 6 personnes



### Ingédients

- 250 g de farine de blé noir (sarrasin)
- 40 g de beurre
- 25 cl de lait
- 25 cl d'eau
- 2 œufs
- Sel, Poivre
- Huile



### Garniture

*Pour 1 crêpe par personne :*

*(1 œuf, 1 tranche de jambon, un peu de gruyère)*

- 500 g de gruyère râpé
- 6 œufs
- 6 tranches de jambon blanc



### Boissons

Cidre Breton brut

Jus de pomme artisanal

## Crêpes au Sarrasin

Pour 6 personnes

### Préparation

#### Étape 1

- Verser la farine dans un saladier. Au milieu, faire un puits et y casser les 2 œufs. Fouettez le tout en ajoutant au fur et à mesure le lait ainsi que l'eau. Terminer en ajoutant le beurre fondu. Poivrer et saler (**PAS BEAUCOUP !**).

#### Étape 2

- Laisser reposer cette préparation 2h avant de l'utiliser.

#### Étape 3

- Faire chauffer une poêle à crêpe avec l'huile (huiler du sopalin ou une serviette, ne pas mettre directement sur la poêle). Quand elle est bien chaude, y verser la pâte à crêpes.

#### Étape 4

- Faire cuire le premier côté, et retourner la crêpe. Casser l'oeuf par dessus, poivrer et laisser légèrement blanchir, puis ajouter le fromage râpé ainsi que la tranche de jambon. Rabattre deux côtés et replier les deux autres.

#### Étape 5

- C'est prêt, vous pouvez déguster cela accompagné d'une petite salade verte !