

Crêpes farcies à l'Etivaz AOP et aux poireaux

Ingrédients : pour 6 crêpes

Pour la pâte à crêpes	Pour la farce	Pour la sauce
-120 gr de farine	-250 gr de poireaux taillés en rondelles	-10 cl de crème blanc
-1/2 cuillère à café de sel	-200 gr d'Etivaz AOP coupé en petits dés	-sel/poivre
-20 cl de lait	-sel/poivre	-ciboulette
-10 cl d'eau		
-4 oeufs		



Etapes de préparation : 30mn de préparation

1-Pour la pâte à crêpes : mélanger tous les ingrédients jusqu'à la consistance lisse et homogène. Cuire les crêpes à la poêle.

2-Pour la farce : cuire le poireau au beurre, assaisonner

3-Déposez une cuillère à soupe de poireaux et de fromage au milieu de la crêpe. Rabattez les crêpes (voir photo). Et reproduire pour chaque crêpe.

4-Cuire 20 min au four à 200°C

5- Pour la sauce : versez tous les ingrédients dans une casserole, portez à ébullition en remuant.

6-Dressez votre assiette et bonne dégustation !

