

Crêpes roulées apéritives

Ingrédients (pour 1 litre de pâte – 10 à 12 crêpes):

- 5 œufs
- 250g de farine
- 7,5 dl de lait
- 1 pincée de sel

Ingrédients (pour environ 12 portions de crêpes roulées):

- 2 crêpes
- 2 tranches de jambon
- 2 bonnes cuillères à soupe de mascarpone (ou fromage de chèvre frais)
- 1 bonne cuillère à soupe de miel
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Quelques noisettes concassées

Recette :

Préparer la pâte à crêpes : mélanger énergiquement les 5 œufs entiers, la farine et le sel, puis incorporer le lait petit à petit en continuant de mélanger. Réserver la pâte 1 heure au réfrigérateur puis préparer les crêpes.

Déposer chaque tranche de jambon sur une crêpe et découper les crêpes de la même taille que le jambon.

Mélanger ensemble le mascarpone, le miel et le piment. Tartiner ce mélange sur les tranches de jambon.

Parsemer de noisettes concassées.

Rouler les crêpes en serrant bien et découper en tronçons ? Vous obtiendrez environ 6 tronçons par crêpes.

Réservez au réfrigérateur avant de servir.