

Crespelle alla montanara - La recette



Une recette de Roberto d'Angelo, Executive Chef du restaurant Alpe Foppa.

Préparation



Temps requis

env. 40 minutes



Difficulté

Moyen – Pour les amateurs



Dosage

8 personnes

Caractéristiques



Plat

Végétarien – Crespelle



Produit Typiques

Fromage – 0 km



Adapté en

Été – Déjeuner gourmand

INGRÉDIENTS

Crêpes

- 2 oeufs entiers
- 160 g de farine
- 170 ml de lait
- 15 g de beurre
- Une pincée de sel

Garniture

- 40 g de beurre
- 30 g huile d'olive
- 500 g fromage de montagne
- 500 g cèpes (de préférence frais)
- 1 pincée de sel
- 1 gousse d'ail
- 30 g persil
- 300 ml crème
- 100 g fromage de montagne

PRÉPARATION

Crêpes

1. Mettez la farine dans un récipient et versez le lait en mélangeant bien.
2. Ajoutez les œufs entiers et le beurre fondu.
3. Faites chauffer une sauteuse antiadhésive et graissez-la avec une serviette imbibée d'huile.
4. Versez une louche de pâte pour couvrir uniformément le fond de la poêle (18 à 20 cm de diamètre).
5. Laissez cuire environ 10 secondes, puis retournez la crêpe avec une spatule.
6. Faites cuire encore 10 secondes, puis retirez la crêpe et laissez-la refroidir.
7. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Garniture

1. Faites fondre le beurre avec l'huile dans une poêle, ajoutez la gousse d'ail épluchée et faites-la revenir 2 à 3 minutes sans la brûler. Retirez l'ail et ajoutez les cèpes préalablement nettoyés et coupés en lamelles. 30 g huile d'olive.
2. Faites cuire les cèpes en les retournant souvent pendant 5 à 7 minutes, ajoutez le persil haché et laissez refroidir.
3. Déposez les crêpes sur une surface plane, placez une cuillerée de cèpes au centre de chaque crêpe ainsi que le fromage de montagne coupé en lamelles, puis repliez la crêpe en quatre. Répétez l'opération pour les 8 crêpes en répartissant bien les cèpes et le fromage.
4. Disposez les crêpes dans un plat à four légèrement humidifié avec de la crème liquide, versez un peu de crème sur les crêpes et saupoudrez avec les 100 g de fromage.
5. Faites cuire au four à 160 °C pendant 20 minutes.