

Recettes de crêpes salées

Crêpes au poulet, champignons et curry

Ingrédients (6 personnes)

- 12 grandes crêpes salées au curry (il suffit de rajouter du curry dans votre pâte avant cuisson)
- 3 blancs de poulet
- 250g de champignons
- 70g de mimolette râpée
- 40 cl de crème liquide
- Un peu d'huile
- Sel, poivre, curry

Préparation

- Emincer le poulet en lamelles et faire dorer 10 mn avec un peu d'huile.
- Nettoyer les champignons, les émincer et faire sauter dans une poêle avec un peu de matière grasse (ou sans).
- Dans un saladier, mélanger les champignons, le poulet et la moitié de la mimolette.
- Saler, poivrer. Ajouter du curry et la moitié de la crème liquide. Mélanger.
- Garnir les crêpes et les rouler. Les disposer dans un plat et napper avec le reste de crème liquide et de mimolette.
- Enfourner (Th6 = 180°C) pendant 15mn. Manger chaud.

A noter : on peut diminuer ou supprimer la crème ; on peut remplacer la mimolette par un autre fromage, voire la supprimer aussi si on le souhaite.

Crêpes au thon et épinards

Ingrédients (6 personnes)

- 6 grandes crêpes
- 1 oignon haché
- 1 échalote hachée
- 1 bocal d'épinards en branches (bien égouttés) ou des épinards frais, ou des épinards surgelés cuits
- 1 grande boîte de thon
- 1 petit pot de crème fraîche (facultatif)
- gruyère râpé (facultatif)
- un peu d'huile – sel, poivre

Préparation

- Dans une casserole faire revenir l'oignon et l'échalote dans un peu d'huile. Ajouter les épinards bien égouttés et mélanger.
- Faire mijoter et ajouter le thon émietté et la crème fraîche. Assaisonner.
- Garnir les crêpes, les rouler, les saupoudrer de gruyère râpé et les passer au grill.
- Servir aussitôt.