

Roulés de crêpes roses au chèvre & aux noix



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour environ 20 roulés) :

- 150 g de betteraves cuites
- ½ gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de tahin
- 1 cuillères à soupe de crème fraîche
- ½ jus de citron
- environ 300 ml de lait de soja
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 100 g de chèvre frais
- 4 carrés frais
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix
- 30 g de noix grossièrement hachées
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

Roulés de crêpes roses au chèvre et aux noix



✓ Préparation :

Préparez la pâte à crêpe : Mixez la betterave avec l'ail, le tahin, la crème et le jus de citron. Versez le tout dans un verre doseur et compléter jusqu'à 50 cl avec le lait de soja.

Fouettez les œufs avec la farine, ajoutez le mélange à la betterave tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Laissez reposer la pâte pendant au moins 1 heure.

Mélangez le chèvre frais avec les carrés frais, le yaourt, l'huile de noix et les noix hachées. Salez, poivrez.

Faites chauffer du beurre dans une poêle et faites cuire les crêpes 2 à 3 minutes de chaque côté.

Tartinez les crêpes avec le fromage aux noix et roulez-les. Réservez au frais et coupez les crêpes en tronçons de 3 cm juste avant de servir.

www.audalacuisine.com