

Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

Crêpes au Jambon & Champignons

Pour 4 crêpes

- 1/2 de lait
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 g de gruyère râpé
- Sel et poivre
- 1 jaune d'oeuf
- 100 g de jambon (talon)
- 200 g de champignons



Préparez une pâte à crêpes selon la recette [ici](#)

Préparez une béchamel:

Faire fondre le beurre, ajoutez la farine d'un seul coup.

Quand le mélange est mousseux.

Versez le lait froid petit à petit



Hors du feu, bien diluer

Remettre sur feu doux et portez à ébullition 5 min en remuant sans cesse.

Hors du feu ajoutez le jaune d'oeuf et le gruyère râpé.

Salez et poivrez.



D'autre part faire revenir dans un peu de beurre les champignons et le jambon.

Une fois cuit mélangez la poêlée à la béchamel

fourrez les crêpes de cette préparation.

Déposez les crêpes dans un plat à gratin

les passer au four th 6 (180°C) 15 min



Servez avec une petite salade le soir