



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Crêpes aux chicons



INGREDIENTS : 2 personnes

2 crêpes non sucrées
2 chicons
4 tranches de jambon Ganda
Fromage de chèvre frais
2 càs de sirop de Liège
Beurre

PREPARATION :

Faire braiser les endives entières dans un peu de beurre. Ajouter un peu d'eau et laisser cuire lentement. Lorsqu'elles sont cuites et que le liquide est évaporé, ajouter 1 càs sirop de Liège et laisser caraméliser une minute.

Les égoutter et les entourer de 2 tranches fines de jambon Ganda.

Déposer cette roulade au centre d'une crêpe, Recouvrir de 2 petites tranches de fromage et étaler un peu de sirop de Liège. Refermer la crêpe. Faire de même avec la seconde crêpe.

Enfourner à four chaud pendant une petite dizaine de minutes et servir aussitôt.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>