

Ficelle catalane



Ingrédients

Pour 8 crêpes salées

- 200 g de farine
 - 2 œufs
 - 30 cl de lait ribot
 - 30 cl de lait entier
 - Sel, poivre
-
- Pour la garniture
 - 2 poivrons (peu importe la couleur)
 - 1 poivron jaune
 - 1 oignon
 - 80 à 100g de chorizo en tranches
 - 150 g de cheddar râpé
 - 150 g de mozzarella spéciale gratin

Pour la sauce tomate

- 1 boîte de chair de tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de vin type rancio (environ 10 cl)
- Sel, poivre
- 3 cuillères à soupe de sucre (facultatif)

L'avantage de cette recette, c'est qu'on peut tout préparer en avance (par exemple la veille) et faire le montage et le gratinage au dernier moment.

Commencer par la pâte à crêpe.

Mettre la farine, le sel et le poivre dans un saladier.

Faire un puits au milieu, casser les œufs et commencer à mélanger au fouet.

Ajouter progressivement le lait ribot tout en continuant à mélanger, puis ensuite le lait. Mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Laisser reposer une petite heure puis faire les crêpes. Elles doivent être un peu épaisses.

Préparer ensuite la sauce tomate.

Dans une casserole, mettre l'oignon grossièrement coupé (on va passer au mixeur) dans une casserole avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire cuire doucement une dizaine de minutes, plus si nécessaire : l'oignon doit être bien doré.

Ajouter le sucre. C'est facultatif, mais moi je trouve que ça permet d'adoucir la sauce tomate.

Mélanger, puis verser le vin.

Porter à ébullition, ajouter l'ail écrasé, le sel, le poivre et la chair de tomates.

Couvrir, baisser la chaleur et laisser cuire doucement une bonne demi-heure. La sauce doit être bien confite. Passer au mixeur plongeant pour avoir une sauce bien onctueuse.

Pendant que la sauce cuit, laver les poivrons et les couper en petits dés, faire pareil avec l'oignon.

Mettre le tout dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et faire revenir doucement une dizaine de minutes, puis ajouter le chorizo coupé en petits morceaux.

Laisser cuire jusqu'à ce que le poivron soit fondant.

Prendre une crêpe ; déposer un peu de garniture poivron/chorizo, puis du fromage râpé. Rouler la crêpe en repliant les bords pour que la garniture ne s'échappe pas et la déposer dans un plat à gratin. Faire de même avec les autres. Recouvrir les crêpes de sauce tomate, parsemer de fromage râpé et laisser gratiner dans un four préchauffé à 180°C pour une vingtaine de minutes. Déguster bien chaud.

En exclusivité, je vous file la version rapide et plus montagnarde que les Gremlins ont kiffée : sur la crêpe, déposer quelques lardons fumés, un peu d'échalote émincée et du fromage râpé (Comté ou Abondance par exemple). Rouler les crêpes et les ranger dans un plat à gratin, recouvrir d'un peu de crème épaisse, parsemer de fromage râpé et laisser gratiner une vingtaine de minutes au four : Gremlins 100% heureux !