Crêpes, galettes et gaufres salées

Petites crêpes aux saveurs du sud

2h10	40 min	30 min	1h	481
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pâte à crêpes

2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
120 g **Farine**
250 ml **Lait demi-écrémé**
50 g **Olives noires**
0.5 **Poivron(s)**
40 ml **Huile d'olive**
1 **Sel**

Garniture

200 g **Chèvre frais**
80 g **Chorizo**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

1. Casser et fouetter les oeufs dans un saladier.
2. Ajouter en alternant la farine et le lait.
3. Cette étape avec un mixeur peut être réalisée avec un mixeur.
4. Hacher les olives au couteau.
5. Laver le demi-poivron. Retirer les pépins et les parties blanches. Couper la chair en petits dés (brunoise).
6. Ajouter les olives et le poivron à la pâte. Mélanger et laisser reposer une heure.

Étape 2

Cuisson des crêpes

1. Badigeonner la poêle à blinis d'un peu d'huile d'olive. Faire chauffer à feu doux.
2. Verser une demi-louche de pâte et cuire la crêpe environ 45 secondes recto-verso.
3. Poursuivre cette étape jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape 3

Préparation de la garniture et dressage

1. Mettre le chèvre dans un saladier. Le travailler à la fourchette pour l'assouplir.
2. Retirer la peau du chorizo. Le couper en petits dés.
3. Le mélanger au chèvre.
4. Plier les crêpes en deux sans les casser. Les garnir de farce au chèvre et au chorizo.
5. Dresser dans des assiettes et servir.