



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.