

Vive Les Crêpes !



Crêpes au Camembert et Pommes Fondantes

Ingrédients Pour 6 Personnes:

300 g de Farine, 4 Œufs, 75cL de Lait ½ Écrémé, Huile, 1 Camembert, 3 Pommes, 40g de Beurre Salé, Sel et Poivre

Préparation:

- Préparer la pâte à crêpes. Laisser reposer une demi-heure.
- Couper le camembert en lamelles. Éplucher et couper les pommes en tranches. Faire fondre le beurre salé dans une sauteuse et y faire revenir les pommes à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les égoutter sur du papier absorbant. Préparer les crêpes.
- Mettre une crêpe dans la poêle sur feu doux. La garnir de lamelles de camembert et de tranches de pomme. Poivrer. Quand le fromage ramollit, replier la crêpe en quatre.

Source : <http://www.supermarchesmatch.fr/>

Crêpe Marocaine

Ingrédients Pour 6 Personnes:

500g de Semoule de Blé Fine, 50cL de Lait Tiède, 40g de Levure Boulangère, 3 Jaunes d'Œufs, 15cL d'Eau, 1 Petite Cuillerée de Sel

Remarque : N'utiliser pas de semoule de couscous : il faut de la semoule de blé fine. Servir nappé de confiture tiédie.

Préparation:

- Mettre la semoule, l'eau, le lait tiède, les œufs, la levure dans un saladier. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- Laisser lever environ 1h.
- Verser la pâte à l'aide d'une louche remplie à moitié, dans une poêle non adhésive préalablement chauffée à sec. Faire cuire quelques instants des 2 côtés et faire de même avec le reste de la pâte.

Source : <http://www.cuisineactuelle.fr/>

Crêpes Cambodgiennes

Ingrédients pour 4 Personnes:

4 Grandes Crêpes, 300g de Blancs de Poulet, 1 Pomme Acidulée, 1 Cuillère à Soupe de Curry, 1 Cuillère à Soupe d'Huile, 1 Demi Citron Vert, 1 Gousse d'Ail, 2 Yaourts Brassés, 1 cuillères à Café de Graines de Coriandre, Sel

Préparation:

- Couper les blancs de poulet en lanières. Peler et émincer l'ail. Rincer la pomme et la couper en bâtonnets. Arroser de jus de citron vert.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire dorer les lanières de poulet. Ajouter le curry, l'ail et les graines de coriandre, verser les yaourts, saler et laisser mijoter doucement pendant 10 min.
- Réchauffer les crêpes dans une crêpière ou une grande poêle antiadhésive. Garnir chaque crêpe de poulet au curry et servez aussitôt.

Source : <http://www.cuisineactuelle.fr/>