



Crêpes jambon-fromage

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 10 CRÊPES

TEMPS DE PRÉPARATION :

15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Crêpes :

- 2 tasses de farine
- 1 bouteille de 341 ml de bière blonde
- 3 oeufs
- Un peu de beurre

Béchamel :

- 3 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 1 1/2 tasse de lait

Autres ingrédients (au goût) :

- Jambon
- Chou-fleur
- Asperges
- Champignons grillés
- Fromage râpé de type emmental, suisse, mélange italien au choix

Préparation

1. Bien mélanger les ingrédients de la pâte à crêpes sauf le beurre. Si la pâte vous semble trop épaisse, n'hésitez pas à ajouter du lait ou de l'eau.
2. Faire fondre un peu de beurre dans une poêle à frire à feu moyen-vif. Verser une louche de mélange à crêpes et étendre la pâte avec la louche en faisant des mouvements circulaires. Faire cuire des deux bords. Réserver et recommencer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte.
3. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre de la béchamel à feu moyen-vif. Quand il est fondu, ajouter la farine et bien mélanger. Brasser le mélange pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le lait et bien fouetter pour enlever les grumeaux. Laisser épaissir quelques minutes en brassant régulièrement.
4. Pendant ce temps, faire cuire vos légumes (choux-fleurs ou asperges) à la vapeur ou à l'eau bouillante ou faire sauter vos champignons dans du beurre. Réserver.
5. Prendre une crêpe, y ajouter du jambon et du chou-fleur. La rouler avant de la déposer dans un plat en pyrex. Répéter avec les autres crêpes.
6. Verser la béchamel sur les crêpes. Garnir de fromage râpé. Passez sous le grill pendant quelques minutes.
7. Déguster.