

# Roulés crêpes jaunes



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients

### (pour 6 personnes) :

- 400 ml de lait
- 150 g de farine
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 cuillères à café de curry
- 150 g de boursin figue et noix
- 4 carrés frais
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- sel, poivre



## ✓ Préparation :

### Préparez la pâte à crêpe :

Fouettez les œufs avec la farine, le curry et le curcuma. Ajoutez le lait tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Salez, poivrez et laissez reposer la pâte pendant au moins 1 heure.

Mélangez le boursin avec les carrés frais, le fromage blanc et l'huile d'olive. Salez, poivrez.

Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites cuire les crêpes 2 à 3 minutes de chaque côté.

Tartinez les crêpes avec le mélange au boursin. Réservez au frais et coupez les crêpes en tronçons de 3 cm juste avant de servir.

www.audalacuisine.com