

Crespelles farcies à la ricotta et aux blettes



Préparation : 1 h

Repos : 1 h

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes:

150 g de farine

1 pincée de sel

6 œufs

20 cl de lait

10 g de beurre + un peu pour le plat

20 cl de crème liquide

30 g de parmesan fraîchement râpé

Pour la farce :

500 g de blettes (1 kg)

250 g de ricotta

1 c à s d'huile d'olive

125 g de mascarpone

70 g de parmesan fraîchement râpé

1/2 botte de menthe (moins si la menthe est forte)

Sel et poivre du moulin

Préparer la pâte : mettre farine, sel et œufs dans le robot avec le lait et mixer. Laisser reposer 1 h au frais.

Prélever le vert des blettes, le laver , le sécher et le hacher grossièrement. Les faire chauffer dans une poêle avec l'huile, une fois l'eau évaporée retirer du feu et mélanger le vert de blettes avec la ricotta, le mascarpone, les 70 g de parmesan et la menthe ciselée. Assaisonner.

Une fois la pâte reposée faire des crêpes avec un peu de beurre. Quand une crêpe est dorée la réserver sur une assiette et faire les autres.

Déposer une bande de farce sur une crêpe et la rouler. Couper les extrémités pour faire des rouleaux réguliers et couper des tronçons de 5 cm d'épaisseur. Faire de même avec les autres crêpes jusqu'à épuisement de la farce (j'ai pu farcir 6 crêpes).

Déposer les tronçons de crêpes dans un plat à gratin beurré ou des plats individuels en les serrant bien les uns contre les autres. Faire chauffer doucement la crème liquide dans une casserole et ajouter les 30 g de parmesan râpé. Mélanger pour faire fondre le fromage et napper les crespelles avec cette crème.

Cuire 10 mn environ à four préchauffé à 200° pour le gratin soit doré.

Vin conseillé : un Auxey-Duresses blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>