

Crêpes salées ou crêpes sucrées ? Et pourquoi pas les deux ?

Nous vous proposons deux recettes de crêpes : une belle façon de déguster cette gourmandise, en plat et en dessert !

À découvrir ou redécouvrir ...

Crêpes montagnardes façon tartiflette

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

Pour la pâte à galettes

- 200 g de farine de sarrasin
- 75 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 6 petites pommes de terre
- 200 g de lardons
- 40 cl de crème fraîche
- 1 moitié de reblochon
- 1 bouquet de ciboulette



Préparation : 30 minutes **Cuisson :** 30 minutes

Préparation des galettes :

Mettez la farine et le sel dans un saladier, creusez un puit, puis versez progressivement 50 cl d'eau et mélangez vigoureusement. La pâte doit être bien lisse.

Laissez reposer pendant 1 h au frais.

Au moment de faire cuire vos crêpes, ajoutez le restant d'eau pour obtenir une pâte liquide, pas trop compacte.

Cuisson des crêpes :

Faites chauffer une poêle.

Déposez un peu de pâte à l'aide d'une louche, puis répartissez dans la poêle en faisant un mouvement de rotation avec le poignet.

Laissez cuire environ 1 min, puis retournez la crêpe et faites de même sur la 2ème face.

Lavez et faites cuire les pommes de terre à la vapeur. Epluchez-les et coupez-les en rondelles. Réservez.

Faites griller les lardons dans une poêle bien chaude.

Prenez une galette, déposez une grosse cuillère de crème fraîche. Parsemez de ciboulette ciselée.

Déposez les rondelles de pommes de terre, puis les lardons.

Coupez des morceaux de reblochon (environ 0,5 cm d'épaisseur) et recouvrez les pommes de terre.

Refermez la crêpe en rabattant les 4 côtés sur la garniture.

Enfournez dans un four préchauffé à 180° pendant une vingtaine de minutes, le temps que le fromage ait bien fondu.

Servez bien chaud avec une salade verte.

Aumônière de crêpe poire-chocolat

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 4 œufs
- 50 cl de lait
- 250 g de farine de blé
- 50 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre doux
- 100 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide entière
- 3 poires
- 100g de sucre en poudre



Préparation : 25 minutes **Cuisson :** 15 minutes

Dans un bol, mélangez la farine avec les œufs, 50 g de sucre et le lait. Dans une casserole, faites fondre 50 g de beurre et ajoutez-le à la pâte. Laissez ensuite reposer pendant 30 minutes.

Versez un peu de pâte sur une crêpière, étalez-la et laissez-la cuire pendant 1 minute. Retournez ensuite la crêpe. Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

Pour préparer la ganache, faites bouillir la crème liquide puis versez-la sur le chocolat noir en pistoles. Mélangez à l'aide d'une spatule pour créer une belle émulsion.

Épluchez les poires et coupez-les en cubes de 1 cm.

Faites fondre le sucre dans une poêle en inox jusqu'à obtenir une coloration ambrée. Ajoutez alors le beurre restant et les cubes de poire et laissez-les caraméliser pendant environ 5 minutes en mélangeant délicatement.

Pour le dressage, tartinez le centre des crêpes de ganache et ajoutez une cuillerée de poires caramélisées. Refermez en forme d'aumônière et maintenez en place à l'aide de liens ou d'un pic en bois. Servez tiède.