

Aujourd'hui, c'est la chandeleur !! Alors, faisons sauter les crêpes, salées et sucrées



# Crêpe montagnarde façon tartiflette

**Ingrédients :** *Pour 6 personnes*

- \* 6 pommes de terre
- \* 200 g de lardons
- \* 40 cl de crème fraîche
- \* 0,5 reblochon
- \* 1 bouquet de ciboulette
- \* 200 g de farine de sarrasin
- \* 75 cl d'eau
- \* 1 pincée de sel



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

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.

Déposez un peu de pâte à l'aide d'une louche dans une poêle à crêpes, 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 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.

# Crêpes à la crème vanille et ananas caramélisé

**Ingrédients :** *Pour 8 personnes*

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 25 g de beurre
- 25 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 pincée de sel

Pour la crème :

- 25 cl de lait
- 1 œuf + 1 jaune
- 120 g de sucre
- 40 g de farine
- 1/2 gousse de vanille

Pour la garniture :

- 8 tranches d'ananas au sirop
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 10 g de beurre

Préparation : 30 minutes    Cuisson : 25 minutes

Temps de repos/attente : 1 heure

## 1. Préparez la pâte

Dans un saladier, versez la farine et le sel.

Délayez peu à peu avec le lait en fouettant au batteur électrique.

Ajoutez les œufs battus en omelette.

Mélangez bien et laissez reposer 1 h.



## 2. Préparez la crème

Dans un grand bol, fouettez les œufs avec le sucre.

Ajoutez la farine, mélangez.

Versez le lait dans une casserole avec les graines de la gousse de vanille.

Portez à ébullition et ajoutez peu à peu le lait bouillant en remuant.

Placez la casserole sur feu très doux et laissez cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.

Sortez-la du feu dès les premiers bouillons.

Versez dans un récipient en verre et laissez refroidir avant de couvrir de film plastique et placer au frais.

## 3. Préparez la garniture

Préparez l'ananas en coupant les rondelles en dés.

Faites chauffer le beurre dans une poêle, versez-y l'ananas, saupoudrez de cassonade et faites caraméliser 10 min à feu moyen en mélangeant souvent.

Tartinez chaque crêpe avec un peu de crème à la vanille et une grosse cuillerée d'ananas caramélisé.

Servez aussitôt.