

Crêpes au jambon et fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

Pour la pâte:

- 200 g de farine
- 2 dl de lait
- 2 dl d'eau
- 4 œufs
- 1 cc de sel

- un peu de beurre

Pour la farce et la sauce:

- 8 tranches de jambon cuit (p. ex. de porc d'alpage)
- 300 g de fromage d'alpage râpé

- 2 oignons finement hachés
- 2 cs d'huile
- 2 cs de farine
- 400 ml de lait
- 400 ml de bouillon de légumes
- sel, poivre et noix de muscade

Préparation

Bien mélanger tous les ingrédients pour la pâte à crêpes, jusqu'au sel inclus. Couvrir et laissez reposer la pâte env. 30 min à température ambiante. Cuire ensuite huit crêpes les unes après les autres dans le beurre chaud.

Disposer une tranche de jambon sur chaque crêpe, parsemer de fromage d'alpage râpé. Réserver 6 cs de fromage. Rouler les crêpes, disposer dans un plat à gratin graissé.



Dans une casserole, faire revenir les oignons dans de l'huile. Parsemer de 2 cs de farine et faire dorer tout en remuant. Mélanger le bouillon de légumes et le lait, ajouter peu à peu à la préparation en remuant constamment. Laisser mijoter 5 min, retirer du feu. Incorporer 3 cs de fromage râpé et laisser fondre. Saler, poivrer et assaisonner de noix de muscade.

Verser la sauce sur les crêpes, parsemer le fromage râpé restant. Cuire 25-30 min dans le four préchauffé à 190°C.