

Crêpes gratinées au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

Pour la pâte:

- 50 g de beurre fondu
- 130 g de farine
- un peu de sel
- 2 œufs
- 3 dl de lait

beurre à rôtir ou huile

Pour la sauce au fromage:

- 3 dl de crème
- 60 g de fromage d'alpage râpé
- 2 cs d'herbes aromatiques finement hachées selon les goûts
- noix de muscade, sel, poivre
- 50 g de beurre

En plus :

- 8 fines tranches de jambon cuit
- 4 tranches de fromage d'alpage

Préparation

Pour la pâte, bien mélanger tous les ingrédients. Laisser reposer la pâte environ 30 min.

Pour la sauce, porter la crème à ébullition et la faire réduire d'un tiers. Ajouter le fromage râpé et le faire fondre à feu doux. Ajouter la moitié des herbes aromatiques et assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre.



Dans une poêle antiadhésive, faire 8 crêpes fines avec la pâte.

Recouvrir chaque crêpe d'une tranche de jambon et la plier deux fois, de manière à former un triangle. Empiler les crêpes farcies comme des tuiles dans un plat à gratin. Napper de sauce et garnir de tranches de fromage d'alpage. Parsemer avec le reste des herbes.

Gratiner les crêpes pendant 5 à 10 min à chaleur de voûte élevée.

Le jambon peut être remplacé par une farce de légumes de saison ou des champignons. Servir avec une salade verte ou une salade mêlée.