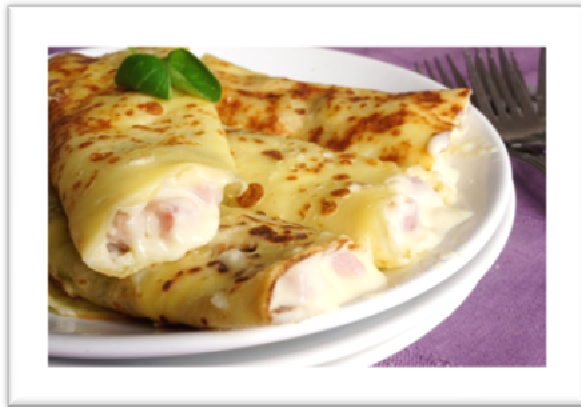




Toque & Tablier



Crêpes jambon emmental adorées de nos enfants

Pour 4 crêpes

Préparation : 10 minutes

Ma liste de courses

Vous avez des restes de crêpes ? Utilisez-les pour faire des crêpes jambons emmental. Si vous n'en avez pas, cliquez sur ce lien pour faire des crêpes (vous diviserez les quantités par 3 pour avoir 4 crêpes)

La bonne nouvelle : Vous pourrez les congeler une fois refroidies...Pratiques pour un soir où vous n'avez rien dans le réfrigérateur et que vous êtes pressé !

L'épicier :

- 25g de farine
- Un peu d'huile de pépins de raisin pour graisser la poêle

Le crémier :

- 25 cl de lait entier
- 25 g de beurre doux fondu
- 75 g d'emmental
- 75 g de jambon

1. Coupez en petits cubes emmental et jambon.
2. Préparons la béchamel avec les proportions de beurre, farine et lait indiquées ci-dessus (pour savoir comment s'y prendre, allez voir dans mon geste du chef). La consistance de votre béchamel doit être liquide mais un peu épaisse (comme une purée liquide. Voir la photo ci-dessous. Il faudra compter 3-4 minutes de cuisson sur feu doux modéré pour avoir cette consistance.



3. Préparons la garniture : Quand votre béchamel est chaude, ajoutez l'emmental, laissez-le fondre en mélangeant constamment. La béchamel va continuer à s'épaissir. Ajoutez en dehors du feu, le jambon coupé en cubes. Réservez votre béchamel dans la casserole mais en dehors du feu.
4. Faites réchauffer les crêpes dans un peu d'huile. Quand une face est chaude (ou cuite si vous les réalisez en même temps que ce plat), retournez-la et ajoutez 2 cuillères à soupe de garniture au milieu de la crêpe et sur toute sa hauteur mais en laissant les bords inférieurs et supérieurs libres (3 cm environ) sinon la garniture s'en va dans la poêle ! Laissez cuire 1 ou 2 minutes, la garniture va cuire encore à petits bouillons et devenir plus épaisse.
5. Quand la 2^{ème} face est cuite, repliez un côté de la crêpe sur la garniture et enrroulez-la entièrement. Attention c'est chaud ! Aidez-vous d'une spatule pour la faire rouler...Faites de même pour les 3 autres. Et envoyez !

Le saviez-vous ? Une sauce béchamel dans laquelle on incorpore du fromage est appelée une sauce Mornay...