



RECETTE



4



30 min



10 min

INGRÉDIENTS

- 100g d'épinards frais
- 20cl de lait entier
- 5 œufs
- 75g de farine
- Sel, poivre
- Huile de cuisson
- 120g de Philadelphia
- 2 c. à soupe de moutarde au miel
- ½ botte d'aneth
- 1 c. à soupe de baies roses
- 4 tranches de saumon fumé

CRÊPES VERTES AU PHILADELPHIA & SAUMON FUMÉ



DÉROULÉ

Pour la pâte à crêpes :

Placer les épinards lavés et égouttés dans la cuve du blender avec le lait et les œufs. Saler, poivrer et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Sans arrêter le blender, verser la farine petit à petit par le trou du couvercle, bien mélanger.

Cuire les crêpes dans une poêle chaude ou sur une crêpière.

Les réserver sur une assiette.

Pour la garniture :

Fouetter ensemble le Philadelphia, la moutarde au miel, l'aneth lavée et ciselée.

Ajouter les baies roses.

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez également cuire les crêpes la veille et les conserver bien filmées, elles garderont tout leur moelleux.

VANDENBULCKE

Depuis 1900