



Mes crêpes fourrées à la béchamel, poulet et champignons

Ingrédients :

- des crêpes (voir recette [ICI](#))
- de la béchamel (ici j'ai utilisé un sachet tout prêt pour un gain de temps)
- 200 g de champignons
- 150 g de gruyère râpé
- 1 morceau de beurre
- persil ou ciboulette (ici, c'est de la ciboulette sèche)
- sel, poivre noir

Préparation :

Coupez les champignons en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec le beurre.



Coupez les morceaux de blancs de poulet en dés et les ajouter avec les champignons. Faire cuire à cuire tout doucement.



Ajoutez alors la ciboulette et assaisonnez.



Entre temps, préparez une béchamel un peu liquide. J'ai utilisé un sachet de béchamel à reconstituer, elle était très bonne tout de même.



Laissez cuire le mélange poulet/champignons jusqu'à la cuisson complète du poulet.



Ajoutez alors la béchamel au mélange et bien mélanger.



Procédez au montage :

Prendre une crêpe. Si les vôtres sont fines, les doubler si nécessaire.

Mettre un peu de béchamel/poulet au milieu de la crêpe.



Ajoutez du gruyère râpé sur le dessus.



Enroulez alors la crêpe et faites de même pour les autres jusqu'à épuisement de la farce.



Ajoutez si vous le souhaitez du gruyère sur le dessus des crêpes.



Mettre au four préchauffé au TH 6/7 jusqu'à ce que le dessus soit légèrement gratiné.



Servez chaud accompagné d'une salade verte, bon appétit !