

CREPE DE SARRASIN AU SAUMON FUME ET FROMAGE BLANC

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour environ 10 crêpes :

- 250 g de farine de sarrasin
- 25 g de farine de blé
- 1 oeuf
- 1 pincée de poivre
- 1 càc de sel
- 2 càc d'huile
- un peu d'eau

Dans un saladier, mélanger les 2 farines. Ajouter le sel, le poivre et l'oeuf entier. Mélanger et incorporer l'huile.

Ajouter un peu d'eau jusqu'à consistance d'une pâte fluide, laisser reposer une heure.

Ingrédients pour l'accompagnement :

- du fromage blanc
- des tranches de saumon fumé coupé en lanières
- sel, poivre
- aneth
- qqs gouttes d'huile d'olive
- qqs gouttes de jus de citron

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, les lanières de saumon fumé, le jus de citron, sel, poivre, l'aneth et les qqs gouttes d'huile d'olive. Bien mélanger et garder au frais.

Faire cuire les crêpes.

Dans l'assiette, présenter une crêpe pliée en 4, un peu de la préparation fromage blanc - saumon, le tout accompagné d'une salade assaisonnée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Les crêpes peuvent se déguster froides ou légèrement tiédies