

CREPES SALEES



Pour 4 personnes :

- 16 asperges vertes (en bocal pour moi)
- 125 g de farine
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 20 g de beurre
- Persil (surgelé pour moi)
- basilic (surgelé aussi)
- 50 cl de lait
- 50 g de fromage râpé
- 40 g de maïzena
- 2 c à soupe de parmesan râpé
- Sel, poivre

Tamisez la farine dans un saladier. Ajoutez les œufs et 1 pincée de sel, mélangez. Incorporez le lait et le beurre fondu petit à petit sans cesser de fouetter. Parfumer la pâte avec le persil et le basilic. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et laissez reposer 1 h.

Pendant ce temps, préparez la béchamel : Délayez la maïzena dans le lait froid et chauffez le tout ensuite dans une casserole. Remuez au fouet jusqu'à épaississement de la sauce. Salez, poivrez et ajoutez le fromage râpé.

Cuire les crêpes dans une poêle légèrement huilé.

Déposez un peu de béchamel sur le bord des crêpes, posez dessus les asperges, puis rouler. Disposez ces rouleaux dans un plat à gratin, ajoutez les asperges restantes. Parsemer de parmesan. Cuire 15 minutes au four préchauffé à 180°C. Servir chaud.

Note : Vous pouvez toutefois prendre des asperges fraîches, pendant la saison (mai, juin). Dans ce cas nettoyez et coupez les bases dures. Chauffez une grande casserole d'eau bouillante, plongez les asperges (éventuellement ficelées en botte et pointes vers le haut pour éviter qu'elles ne s'abîment) et cuire 5 minutes. Les prélever délicatement à l'aide d'une écumoire, les plonger dans un saladier d'eau glacée, les égoutter et les poser sur du papier absorbant.