

# Crêpes hot dog



**Pour 6 crêpes (crêpière ou poêle de 26 cm de diamètre)**

**Préparation : 40 minutes**

**Cuisson : 40 minutes**

**Pâte à crêpes :**

- 125 g de farine
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 25 g de beurre
- 3 g de sel
- Poivre
- Une noix de beurre

**Sauce béchamel :**

- 25 g de farine
- 25 g de beurre
- 30 cl de lait
- Noix de muscade râpée
- Sel
- Poivre

**Garniture :**

- 6 knacki
- 2 oignons
- 1 cuillère soupe bombée de moutarde et 20 g de moutarde
- 15 g de beurre
- Fromage râpé (à votre goût)

Préparez la pâte à crêpes : Dans un saladier, tamisez la farine. Ajoutez le sel et mélangez. Faites un petit creux dans la farine et ajoutez le 1er œuf. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois en faisant descendre la farine qui se trouve sur les bords progressivement. Ajoutez le 2ème œuf et mélangez de la même façon. Quand la pâte devient difficile à mélanger, ajoutez le lait petit à petit. Remplacez la cuillère en bois par le fouet dès que la pâte devient plus fluide. Faites fondre le beurre et ajoutez-le dans la pâte. Poivrez. Laissez reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.

Préparez la garniture : Émincez les oignons en fines tranches. Faites fondre 15 g de beurre dans une casserole. Ajoutez les oignons et faites cuire 10 minutes à feu moyen en remuant souvent et réservez. *Les oignons doivent avoir une légère coloration.*

Préparez la sauce béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine en mélangeant avec une spatule en bois. Salez et poivrez. Quand la farine est bien incorporée, versez 1/3 du lait et mélangez. Ajoutez le reste du lait et laissez épaissir pendant quelques minutes.. Parfumez avec un peu de noix de muscade râpée. Rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin. Réservez.

Faites cuire les crêpes dans une crêpière ou une poêle pendant 2 à 3 minutes par crêpe en les retournant. *Graissez la crêpière pour la 1ère crêpe seulement puisqu'il y a déjà du beurre dans la pâte.*

Montage : Badigeonnez la surface de la crêpe de moutarde à l'aide d'un pinceau. Talez une couche de béchamel. Répartissez quelques lanières d'oignons. Placez une knacki à 1/3 environ du bord inférieur de la crêpe. Rabattez le bord inférieur sur la knacki, puis le bord droit et gauche. Enroulez en maintenant bien serrer.

Renouvelez l'opération avec les 5 autres crêpes.

Préchauffez le four à 160° C.

Placez les crêpes dans un plat à gratin. Parsemez de fromage râpé pour ceux qui aiment le fromage.

Glissez au four pour 15 à 20 minutes avec les 5 dernières minutes en position gril pour gratiner le fromage râpé, si vous en avez mis.

Servez avec une petite salade de jeunes pousses, d'endives ou pourquoi une salade de chou rouge ou blanc.