

## Crêpes aux épinards, au jambon et aux champignons

- 4 crêpes (recette de la [pâte à crêpes ici](#))
- 200 g d'épinards frais équeutés
- 4 tranches de jambon
- 500 g de champignons de Paris surgelés
- 1/2 L de lait demi-écrémé
- 28 g de Maïzena
- Comté râpé
- sel
- poivre
- 1 pincée de muscade moulue

Préparer les crêpes. Vous pouvez les faire la veille pour vous avancer.

Préparer la béchamel avec le 1/2 litre de lait, la Maïzena et la muscade. Voir [ici](#). Réserver.

Faire cuire les épinards à feu vif dans une poêle anti-adhésive chaude. Quand ils sont comme flétris, c'est bon. Réserver. Dans la même poêle, cuire les champignons à feu vif et retirer l'excédent d'eau s'il y en a trop. Saler et poivrer.

Ajouter les champignons et les épinards à la béchamel.



Déposer une crêpe sur une assiette, déposer une tranche de jambon sur la partie inférieure. Déposer un peu de béchamel et une fine tranche de Comté (coupé à l'économique).



Rouler la crêpe.



Renouveler l'opération avec les trois crêpes restantes. Recouvrir le tout du reste de béchamel et d'un peu de Comté râpé. Enfourner à 180°C jusqu'à ce que le plat soit doré. Déguster !

