



CREPES ROULEES AUX LEGUMES ET RICOTTA

pour 6 personnes :

pâte à crêpe : 240g farine - 1 pincée de sel - 1 càs d'huile (pépins de raisin pour moi) - 2 oeufs - 1/2l de lait frais entier –

8 crêpes (24 cm de diamètre) - 300g courgettes - 160g carottes - 1 gousse d'ail - 4 càs d'huile d'olive - 12 feuilles de sauge (les miennes étaient petites, dans la recette initiale il en faut 6) - 250g ricotta de lait de bufflonne (chez Monop) - 60g parmesan râpé - noix de muscade moulue - sel - poivre - 2 càs de chapelure (laisser durcir un morceau de baguette et la râper) –

sauce : 20cl crème liquide entière - 2 càc de concentré de tomates - sel - poivre –

Si vous destinez le plat pour le repas du soir, faire vos crêpes le matin et les conserver sur une assiette couverte de la cloche du micro-ondes à température ambiante.

Laver les courgettes et les carottes et les râper. Faire revenir l'ail émincé dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter les courgettes et les carottes râpées et les feuilles de sauge. Saler et laisser cuire à feu vif, en remuant de temps en temps. Retirer la poêle du feu et réserver afin de refroidir les légumes.

Les verser dans un saladier, ajouter la ricotta, 20g de parmesan râpé, de la noix de muscade et du poivre fraîchement moulu. Mélanger finement afin d'obtenir un appareil homogène.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Sur le plan de travail (propre), étaler 4 crêpes, y étaler la moitié du mélange (partagé en 4). Superposer les crêpes l'une sur l'autre, rouler bien serré. Répéter l'opération avec les 4 autres crêpes. Beurrer une plat à gratin rectangulaire de 28 X 18cm. Couper chaque rouleau en 8 morceaux. Répartir la chapelure et le reste de parmesan râpé. Ajouter une noisette de beurre sur chaque rouleau. Enfourner et cuire 25 minutes.

Pendant ce temps, chauffer la crème avec le concentré, saler et poivrer. Fouetter afin de bien mélanger. Laisser épaissir.