

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CANNELONI DE CRÊPES AUX CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC ET AUX PISTACHES

Pour 4 à 5 personnes :

10 crêpes - 500g champignons de Paris - 2 échalotes - sel - poivre - muscade moulue - 20cl crème fraîche - 1 poignée de pistaches - 5 tranches de jambon blanc - coulis de tomates -

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

Réserver les crêpes une fois faites sur une assiette.

Rappel du coulis de tomates : 1 boîte de tomates pelées entières (d'Italie si possible, elles sont mûres dans la boîte) - 2 belles gousses d'ail - sel - poivre - 2 càs d'huile d'olive - Verser dans une casserole l'huile d'olive. Hacher finement les gousses d'ail. Les fondre dans la casserole en salant légèrement. Verser le contenu de la boîte de tomates en les coupant grossièrement au couteau. Saler, poivrer, remuer. Couvrir, cuire à feu doux jusqu'à réduction du jus. Mixer. Réserver.

Nettoyer les champignons, les couper en 4. Fondre les échalotes hachées dans une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Verser les champignons dans la sauteuse. Saler, poivrer, muscader. Laisser réduire à feu moyen. Mixer dans un mixeur à couteau pas trop finement.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer un plat à gratin. Prendre une crêpe, étaler dessus une moitié de jambon, répartir de la farce. Rouler et placer la crêpe dans le plat. Faire de même avec les autres crêpes. Recouvrir de coulis de tomates puis de la crème fraîche. Répartir les pistaches. Enfournier et cuire 20 minutes (jusqu'à ce que le dessus soit gratiné).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr