

Crêpes Monsieur de Sophie Dudemaine



INGRÉDIENTS

Pâte pour 10 crêpes:

- 2 œufs
- 125 g de farine fluide
- 30 cl de lait entier
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1/2 sachet de levure chimique
- Sel, poivre

Garniture pour 1 gâteau de 3 crêpes:

- 2 tranches de jambon blanc
- 2 fines tranches d'emmenthal
- 20 g de gruyère râpé
- 2 noisettes de beurre

Mettez la farine, la levure, le sel et le poivre dans un saladier. Creusez un puits, cassez-y les oeufs entiers. Mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet et versez l'huile petit à petit.

Délaissez la préparation peu à peu avec le lait chaud. Laissez reposer la pâte au moins 30 minutes.

Préparez des crêpes d'environ 0,5 centimètre d'épaisseur dans une poêle à blinis anti adhésive de 12 centimètres de diamètre.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 5/6).

Montez le gâteau en intercalant: une crêpe, une tranche de jambon, une tranche d'emmenthal, une noisette de beurre et ainsi de suite jusqu'à la troisième crêpe. Parsemez de gruyère râpé. Mettez le gâteau sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faites-le gratiner 10 minutes.

Servez aussitôt.

Ce gâteau de crêpes se mange chaud, accompagné de pommes de terre sautées ou d'une salade. Si vous en terminez le montage par un oeuf au plat, il devient « crêpe Madame ».

Le Conseil de Sophie

Vous pouvez utiliser le Délice Minute de Tefal ou son Croc'minute pour ces gâteaux de crêpes.

La cuisson se fait plus rapidement et le résultat est croustillant.